Мангалы и барбекю

Ирина Некрасова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Огонь, костер, очаг – эти слова сами по себе вызывают приятные воспоминания и согревают душу. Долгой холодной зимой люди ждут, когда проснется природа и можно будет с друзьями и семьей отправиться в лес или на дачу – туда, где можно будет развести костер, установить мангал, замариновать мясо для шашлыка или барбекю. Приготовить пищу на углях – это целое искусство. Сколько тонкостей надо знать, чтобы зажарить мясо или рыбу, приготовить соус и маринад. Эта книга поможет всем любителям пикников на природе усовершенствовать свое искусство.

- Некрасова Ирина Николаевна Мангалы и барбекю
- Введение
- Часть I. Мангалы
- Глава 1. Шашлыки из мяса
-
-
-
- Глава 2. Шашлыки из субпродуктов
- Глава 3. Шашлыки из птицы
-
- Глава 4. Шашлыки из рыбы и морепродуктов
-
- Глава 5. Шашлыки из грибов, овощей и фруктов
- Глава 6. Маринады
- Часть 2. Барбекю
-
- Глава 1. Барбекю из мяса и субпродуктов
-
- Глава 2. Барбекю из птицы
-
- Глава 3. Барбекю из полуфабрикатов
- Глава 4. Барбекю из рыбы и морепродуктов
-
- Глава 5. Горячие бутерброды и сандвичи
-
- Глава 6. Овощные и фруктовые блюда
- Глава 7. Соусы
-
- Приложение. Пряности
-

Некрасова Ирина Николаевна
Мангалы и барбекю

Введение

Блюда, приготовленные на открытом огне, по праву занимают почетное место в кулинарии всех народов мира. И в ресторанном меню, и на пикнике продукты, приготовленные на углях, пользуются непревзойденной популярностью у взрослых и детей.

Еще на заре человечества огонь помогал первобытному человеку в приготовлении мяса и рыбы. Туши добытых животных зажаривались на раскаленных углях, камнях или в золе. Позднее появился вертел, который устанавливали непосредственно над огнем. Процесс приготовления пищи на костре наши предки запечатлевали вместе со сценами охоты и войны. Из этого напрашивается вывод, что искусство кулинарии началось именно с тех незамысловатых приемов, которые помогали первобытным людям сделать пищу не только съедобной, но и вкусной.

Прошли тысячелетия, человечество изобрело электричество, микроволновые печи есть практически в каждом доме. Но по-прежнему пища с ароматом дымка, приготовленная на костре, навевает романтическое настроение на нас, жителей больших городов и мегаполисов. Конечно, можно положить полуфабрикат в микроволновую печь, подождать 10 мин, и готовое блюдо можно подавать на стол. Но проще – не значит вкуснее. Разве могут сравниться с пищей, приготовленной дома на кухне, шашлык или барбекю, зажаренные под открытым небом, на настоящих углях, с запахом дыма и ароматных специй.

В России сложилась своя культура приготовления блюд с использованием мангалов и барбекю. Что-то было перенято из европейской традиции, что-то осталось исконно русское. Но несомненно одно: искусство приготовления пищи на огне и углях совершенствуется и развивается с каждым годом, старые традиции переплетаются с новыми веяниями. В результате люди могут экспериментировать и открывать для себя новые неповторимые и интересные рецепты шашлыков и барбекю.

Часть I. Мангалы

Лето в России не очень длинное, поэтому большинство людей старается провести его наиболее ярко, так, чтобы запомнилось надолго. Одним из главных развлечений лета является приготовление шашлыков. И действительно, что может быть приятнее после тяжелой рабочей недели отдохнуть в хорошей компании где-нибудь на свежем воздухе, искупаться, забыть на время про шумный город и, конечно же, устроить пикник. А какой же пикник без приготовления еды на углях?

В нашей стране чаще всего еду готовят на мангале, на шампурах, а самым популярным блюдом является шашлык.

Вообще шашлык принято считать кавказским блюдом, хотя он встречается и в других национальных кухнях: узбекской, туркменской, татарской, турецкой и т. д. В России, по некоторым данным, шашлык был известен еще в XVII–XVIII вв. – тогда было принято готовить мясо на открытом огне на вертеле, поэтому блюдо носило название «верченое». Само слово «шашлык» происходит от тюркского «шиш» – «вертел» и в буквальном переводе означает «кушанье, жаренное на вертеле».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название (кебаб – в Азербайджане, хоровц – в Армении, мцвади – в Грузии), но и разные способы приготовления.

Для приготовления шашлыков можно использовать различные сорта мяса, птицы, рыбы, дичи и морепродуктов, что делает блюда доступными для любой семьи.

Рецепты приготовления блюд на мангале могут существенно различаться между собой. Отличия могут быть в разных способах приготовления маринада, в выборе основного ингредиента, соусов или напитков, с которыми употребляют готовое блюдо.

Слово «мангал» переводится с тюркского как «жаровня». Все мангалы отличаются довольно простой конструкцией. Чаще всего они представляют собой металлические ящики прямоугольной формы, без крышки.

В такой жаровне сложно будет отрегулировать тягу. Как правило, в нижней части ящика находится несколько отверстий, через которые поступает поток воздуха. Однако если на улице безветренная погода, дополнительное поступление кислорода придется создавать вручную путем обмахивания углей в мангале.

Самым главным при выборе мангала является толщина металла, из которого он сделан. Стенки мангала должны быть не менее 8 мм. Также весьма важным является и качество металла.

Использование мангала из нежаростойкого и низкосортного металла приведет к тому, что угли будут быстро прогорать, еда – сверху сохнуть, а снизу пригорать, да и сам мангал из такого металла может в процессе приготовления пищи перекосить.

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо. Но чтобы его приготовить, нужно прежде всего правильно подготовить мангал. Именно от этого и будет зависеть вкус и внешний вид еды.

Если мангалом уже когда-то пользовались, можно сразу приступать к разжиганию угля, но если он новый, его следует подготовить. Нужно тщательно удалить осадок или налет, который образовался на стенках и дне мангала в процессе его хранения. После этого необходимо положить на дно мангала мокрую бумагу, поджечь ее и закрыть крышку. Благодаря этому мангал прочистится паром. Когда бумага прогорит, ее нужно вынуть и протереть мангал тканью.

Со старым мангалом все обстоит гораздо проще. Нужно аккуратно снять с него крышку и убрать ее в сторону. На дно мангала следует положить немного угля. Он не должен быть выше середины стенок мангала, лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже нее. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много.

Первый способ

Чтобы разжечь угли этим способом, понадобится специальный очаг для угля, который представляет собой небольшой цилиндр с отверстиями. Если в мангале нет очага для угля, его можно сделать самостоятельно. Для этого понадобится консервная банка емкостью 5 л, у которой необходимо удалить крышку и дно. В стенке снизу нужно вырезать несколько отверстий и положить банку на дно мангала. В очаг следует положить газеты и уголь и поджечь через одно из отверстий. Примерно через 10–15 мин уголь загорится, после этого нужно убрать очаг из мангала.

Второй способ

Чтобы зажечь угли этим способом, понадобится жидкое горючее, которым следует обрызгать уголь. На 400 г угля понадобится примерно 60 мл жидкого горючего. Уголь нужно сложить в виде пирамиды и поджечь снизу. Следует убрать от огня бутылку с горючим, чтобы она случайно не взорвалась.

Если использовать в качестве топлива продукты на бензиновой основе, это может испортить вкус еды. В этом случае рекомендуется дождаться, чтобы топливо прогорело до конца (примерно 30–40 мин), и только после этого готовить еду.

Третий способ

Этот способ разжигания угля схож с предыдущим, разница в том, что жидкое горючее использовать не нужно. Возможно, понадобится кусок картона или газета, которой удобно будет раздувать угли.

Через некоторое время после разжигания мангала может показаться, что огонь погас. Это неверно, и если попробовать раздуть угли с помощью картона и сложенной газеты, он вновь разгорится. Через 20–40 мин угли должны покрыться серым пеплом. Мангал готов, когда видны будут красные угли без огня. После этого следует слегка разровнять угли в мангале. Теперь можно готовить шашлык.

Перед тем как готовить еду, необходимо проверить температуру. Самый распространенный и легкий способ – проверить температуру рукой. Для этого необходимо подержать руку над мангалом и посчитать, за сколько секунд ладони станет горячо:

– 1 с – температура очень высокая, более 350 ˚С;
– 2 с – температура высокая, примерно 280–350 ˚С;
– 3 с – температура выше средней, около 250–280 ˚С;
– 4 с – температура средняя, составляет 200–250 ˚С;
– 5 с и более – температура низкая, примерно 150 ˚С.

В зависимости от того, из чего готовят шашлык, следует выбирать подходящую температуру. При самой высокой температуре рекомендуется готовить шашлык из говядины, при средней – из свинины, курицы, рыбы или овощей.

Если температура выше необходимой, ее нужно понизить. Для этого угли следует отделить друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха.

Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу.

Если температура подходящая, а огонь все еще горит, его следует потушить. Для этого нужно закрыть отверстия для подачи воздуха и накрыть мангал крышкой.

Мангал рекомендуется топить следующими сортами древесины:

– ольха;
– осина;
– дуб;
– клен;
– виноградная лоза;
– вишня;
– кизил.

Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи.

Не рекомендуется:

– использовать в качестве дров березу или хвойные породы (содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус);

– разжигать мангал мусором;

– разжигать мангал дровами, длина которых превышает длину мангала;

– растапливать мангал сырыми дровами;

– использовать в качестве топлива фанеру или большие нерасколотые дрова;

– заполнять очаг мангала более чем на четверть его объема.

В последнее время в продаже можно встретить и готовый древесный уголь, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. Недопустимо готовить шашлык на открытом огне – угли должны хорошо прогореть, но при этом давать жар, достаточный для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Правила использования мангала:

– через 1–2 ч после растопки мангала весь мусор, образовавшийся внутри, следует собрать в зольник и выбросить. Это необходимо во избежание порчи мангала, который под воздействием пепла будет деформироваться;

– после того как мангал остынет, следует все металлические поверхности очистить от сажи влажной тканью. Можно использовать любые моющие средства, в состав которых не входят газопрены, аллергены и канцерогены.

Категорически запрещается:

– сушить одежду и ветошь вблизи мангала, а уж тем более над ним;

– выбрасывать горящие угли из очага на землю. Сначала их нужно залить водой;

– топить мангал дровами, диаметр которых превышает 150 мм;

– хранить около мангала летучие и воспламеняющиеся жидкости;

– чистить металлические поверхности мангала наждачной шкуркой;

– оставлять без присмотра растопленный мангал.

Глава 1. Шашлыки из мяса

Шашлык можно готовить из свинины, говядины, баранины. В качестве дополнительных продуктов часто используют лук, помидоры, баклажаны и другие овощи.

Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Не следует использовать замороженное мясо – в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдержать в прохладном месте в течение 1–2 сут.

Обычно шашлык готовят следующим образом. Мясо режут небольшими кусками, добавляют специи, лук, пряную зелень согласно рецепту и маринуют в течение нескольких часов.

Для маринада можно использовать уксус, лимонный сок, сухое вино, кисломолочные продукты в сочетании с различными специями и пряными травами. При приготовлении шашлыка с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10–15 мин, периодически переворачивая, чтобы продукты равномерно прожаривались. Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.

?

Шашлык по-карски

Баранина – 500 г, почки бараньи – 2 шт., лук репчатый – 30 г, лук зеленый – 100 г, кетчуп или соус томатный – 50 г, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно по 250 г каждый. Почки также промывают, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки.

Репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась

равномерно.

Готовый шашлык снимают с шампуров и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кружочки лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки. Подают с томатным соусом или кетчупом.

?

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Баранина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, масло сливочное – 25 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют половину предварительно очищенного, вымытого и мелко нарезанного лука, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем куски маринованной баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Помидоры, зеленый лук и лимон моют.

Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

?

Шашлык из баранины по-кавказски

Баранина – 1600 г, помидоры – 500 г, сало баранье топленое – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 100 мл, соус ткемали – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, лук очищают и моют, зелень, моиидоры и лимон моют. Мясо баранины нарезают кубиками весом по 30–40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус, перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4–6 ч.

По истечении указанного времени куски мяса нанизывают на

шампуры, смазывают салом и жарят в мангале.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампуров и укладывают на блюдо, затем гарнируют репчатым луком из маринада, дольками помидоров и лимона и украшают перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.

?

Шашлык из баранины с субпродуктами

Баранина – 1500 г, почки – 1 шт., помидоры – 50 г, сало баранье топленое – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 100 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, добавляют промытую и очищенную почку, солят, перчат и ставят в холодное место на 2–3 ч. Помидоры, зелень и лимон моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой – некрупный помидор. Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают с шампуров, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

?

Шашлык из баранины с водкой

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 90 г, сало курдючное – 50 г, водка – 20 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 ч на холоде.

По прошествии указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8–10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, вымытыми и нарезанными кусочками, и оставшимися петрушкой и кинзой.

?

Шашлык из баранины по-казахски

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2–3 ч в холодном месте.

Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками (по 15–20 г каждый), надевают их на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо водой с добавлением соли и перца.

При подаче к столу посыпают шашлык кольцами репчатого лука.

?

Шашлык по-китайски

Баранина – 1000 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, помидоры – 50 г, яблоки – 50 г, соус соевый – 25 г, крахмал – 15 г, глутамат натрия – 1 г, херес, разведенный водой в соотношении 1 : 1 – 25 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины промывают и нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5–1 см. Репчатый лук очищают, моют и режут тонкими кольцами. Болгарский перец, яблоки и помидоры моют, нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками.

Ломтики баранины кладут в емкость, добавляют лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутамат натрия и перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала в течение 3 ч. Затем нанизывают вперемежку на короткие шампуры ломтики лука, баранины и перца и жарят 15–20 мин.

?

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Баранина – 2000 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 зубчика, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см. На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до

готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

?

Шашлык из баранины с гранатовым соком

Баранина (мякоть) – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 500 г, сок гранатовый – 200 г, сахар – 50 г, зелень укропа и кинзы, соус томатный, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатого лука. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15–20 мин. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

?

Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют соль, перец, а также очищенный и вымытый репчатый лук, нарезанный кольцами, и помидоры, вымытые и нарезанные дольками. Добавляют уксус. Все перемешивают и оставляют в уксусном маринаде на 6–8 ч.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его маринадом.

?

Чоп-кебаб. Первый способ

Баранина – 2000 г, кабачки свежие – 1000 г, яйца – 4 шт., масло топленое – 150 г, соль и перец по вкусу.

Баранину (мякоть задней ноги) промывают и нарезают кусочками. Кабачки моют, очищают от кожуры, нарезают кружочками и солят. Мясо и кабачки вперемежку нанизывают на шампуры, после чего жарят в масле на сковороде до полуготовности.

После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, обмакивают во взбитые яйца и вновь поджаривают.

К столу блюдо подают горячим. При желании на гарнир можно подать жареный картофель.

?

Чоп-кебаб. Второй способ

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, перец болгарский – 200 г, масло сливочное – 150 г, молоко кислое – 100 г, яйцо – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Молодую баранину (задняя нога) промывают, нарезают кусочками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, вымытый и измельченный болгарский перец, сливочное масло, все перемешивают и запекают в духовом шкафу. Затем солят, посыпают молотым перцем, вливают немного воды и тушат мясо до полуготовности в духовке.

Затем мясо нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык заливают кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и солью, и запекают в духовке до образования аппетитной румяной корочки.

?

Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 70 г, вода минеральная (сок томатный) – 40 мл, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Мякоть баранины и курдючное сало промывают и нарезают тонкими ломтиками весом по 15 г. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду (или томатный сок) и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, ее кладут в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч.

После этого нанизывают маринованное мясо вперемежку с кусочками сала на шампуры. Шашлык жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания топленого жира и образования пламени угли необходимо сбрызгивать водой, смешанной с уксусом.

К столу шашлык подают на шампурах, выложив их на тарелочки или лепешки, украсив луком, нарезанным тонкими кружочками. Отдельно можно подать нарезанные свежие овощи, зерна граната или винный уксус.

?

Шашлык из баранины с гранатом и картофелем

Баранина – 1000 г, картофель – 600 г, сало копченое – 250 г, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец черный и красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками,

затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель очищают и моют.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

?

Кебаб. Первый способ

Баранина – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., уксус 3%-ный – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Лук очищают и моют, помидоры, перец и зелень моют. Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полуготовности. Затем снимают шашлык с шампуров в кастрюлю, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук, острый стручковый перец, красный молотый перец, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч. Яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8–10 мин.

?

Кебаб. Второй способ

Баранина – 1000 г, молоко – 500 г, корица молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, солят, посыпают перцем и выдерживают в прохладном месте в течение 1–2 ч. После этого вливают в кастрюлю молоко и доводят его до кипения. Кладут в молоко кусочки мяса и варят его 5 мин.

Затем мясо вынимают шумовкой, нанизывают на шампуры и поджаривают над раскаленными углями, периодически поливая молоком.

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

?

Кебаб. Третий способ

Баранина молодая – 2500 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый,

перья чеснока, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

Молодую баранину с косточками и хрящами рубят на кусочки и маринуют в течение 3 ч с очищенным, вымытым и нарезанным колечками луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо нанизывают на шампуры, стряхнув соль, пряности и лук, и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

К столу подают с пряной зеленью.

Для этого все перечисленные травы раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

?

Кебаб по-узбекски

Баранина (мякоть) – 900 г, баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 400 г, сало баранье – 50 г, масло растительное – 30 г, семена аниса – 5 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранью корейку промывают, разрезают на 4 куска, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на сковороде в растительном масле с двух сторон до полной готовности (на сильном огне – 10–15 мин).

Мякоть баранины разрезают пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают фарш и выбивают его деревянной лопаточкой. Затем формуют 4 котлеты, нанизывают их на шампур и жарят над раскаленными углями.

Шашлык готовят следующим образом. Оставшуюся мякоть баранины нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, посыпают семенами аниса и выдерживают в прохладном месте 1 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шампур с шашлыком.

?

Кебаб из баранины с черносливом и миндалем

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чернослив – 50 г, миндаль очищенный – 40 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5–2 ч. Затем кусочки баранины нанизывают

на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют вымытый и нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и жарят еще 1–2 мин. Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.

?

Кебаб с красным вином и томатным соусом

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, солью и перцем.

Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Кебаб с помидорами и белым вином

Баранина – 500 г, помидоры – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, тмин – 3 г, чабер – 2 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают тмином, чабером, солью и красным перцем, заливают сухим вином и выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом и переворачивая.

Помидоры моют, нарезают дольками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовые кебаб и помидоры снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают лимонным соком и украшают мелко нарубленным зеленым луком.

?

Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, хлеб пшеничный без корки – 1 ломтик, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Для кунжутной заправки: паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 мл, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Нарезают его небольшими кусочками, добавляют очищенные и мелко нарезанные лук и чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют масло, делят полученную массу на 12 частей и формуют колбаски. Нанизывают их на шампуры и помещают в холодильник на 1 ч. Запекают кюфта-кебаб над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, очищенным и измельченным чесноком, солью, водой, сметаной и вымытой и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

Помидоры моют, разрезают на половинки, нанизывают на шампуры и жарят.

К столу кюфта-кебаб подают с кунжутной заправкой и помидорами.

?

Тикя-кебаб

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 40 г, зелень петрушки – 10 г, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Реберную часть корейки молодого барашка промывают и рубят на 5–6 кусков вместе с реберными косточками, затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шампуры. При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону.

Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, зеленый лук и петрушку моют и измельчают.

При подаче к столу шашлык посыпают кольцами репчатого лука, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают сушеный молотый барбарис и перец.

?

Люля-кебаб с луком и салом

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают и нарезают, лук очищают и моют.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем,

тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу на колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом.

?

Люля-кебаб с мятой

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 80 г, базилик сушеный – 3 г, порошок мяты – 1 г, кресс-салат – 1 пучок, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Зелень моют. Баранину, курдючное сало и очищенный и вымытый репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин.

Затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизывают фарш в виде колбасок длиной по 10–15 см на шампуры, по обе стороны от люля надевают кусочки курдючного сала и жарят над углями мангала.

К столу люля-кебаб подают с зеленым луком и кресс-салатом.

?

Люля-кебаб с зеленью

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать жирную баранину. Промытое мясо и предварительно очищенный и вымытый репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную массу добавляют уксус, соль, перец, тщательно перемешивают, помещают в холодное место и выдерживают в течение 1–2 ч.

После этого облепляют полученным фаршем шампуры или формуют колбаски весом по 30–40 г. Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле или в толстодонной сковороде на бараньем жире.

?

Кийма кабоб

Баранина – 500 г, говядина – 500 г, огурцы – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 200 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие колбаски. Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и нанизывают их на шампуры. Жарят кабоб над раскаленными углями до готовности. Огурцы и помидоры моют и режут дольками.

К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

?

Шашлык из баранины с маринованными овощами

Баранина – 500 г, огурцы, патиссоны, чеснок маринованные – по 100 г, лук зеленый – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками по 35–40 г, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят над углями.

Лимон и зеленый лук моют Готовый шашлык украшают дольками лимона и перьями зеленого лука. На гарнир подают соленые и маринованные овощи.

?

Шашлык из баранины в кефире

Баранина – 1000 г, кефир – 400 мл, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зира, кориандр – по 10 г, соль по вкусу.

Баранину (мякоть) промывают, нарезают кусочками по 15–20 г и заливают кефиром.

Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром.

Лук очищают, нарезают кольцами, сало разрезают на несколько одинаковых по величине кубиков.

Подготовленное мясо нанизывают вперемежку с кубиками сала и кольцами лука на шампуры и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой до выделения сока и образования румяной корочки.

?

Шашлык из баранины «Генеральский»

Баранина – 1000 г, помидоры – 400 г, лук репчатый – 200 г, сало курдючное – 150 г, порошок карри – 2 г, лимон – 1 шт., зелень сельдерея, мяты, эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, репчатый лук очищают и моют.

Мякоть баранины нарезают кусочками по 30–40 г, смешивают с кусочками курдючного сала, измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают выжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2–3 ч в прохладном месте. После этого нанизывают вперемежку кусочки мяса и сала на шампуры и жарят

над раскаленными углями.

Готовый шашлык снова поливают лимонным соком и подают к столу вместе с вымытыми и разрезанными на 4 части помидорами и веточками пряной зелени.

?

Шашлык из баранины «Ала-Тоо»

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 60 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, сахар, все тщательно перемешивают и ставят на холод на 6–8 ч.

После этого куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу шашлык украшают кольцами лука из маринада.

?

Шашлык из баранины по-таджикски

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зира – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 ч. Затем куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык кладут на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из баранины с луком и рисом

Баранина – 1600 г, рис – 150 г, лук репчатый – 300 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, уксус 3%-ный – 100 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком над углями.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито.

Лимон моют и нарезают дольками. Зеленый лук моют.

Готовый шашлык снимают с шампуров и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом.

Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

?

Шашлык из баранины с красным вином

Баранина – 2000 г, помидоры – 500 г, сало курдючное – 150 г, лук зеленый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г, перемешивают с вымытым и мелко нарубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпают солью, перцем, поливают сухим красным вином и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Затем мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с ломтиками курдючного сала, и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шампуры.

Зелень и лимон моют.

При подаче к столу на блюдо кладут вперемежку шампуры с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из свежих помидоров.

?

Шашлык из баранины с бананами

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус 3%-ный – 50 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, бананы – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 ч в прохладном месте.

Кусочки маринованного мяса заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка обжаривают в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив жареными ба-нанами.

?

Шашлык из баранины по-пакистански

Баранина – 500 г, йогурт несладкий – 250 г, свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 80 г, яйца – 2 шт., имбирь, кориандр, гвоздика по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и специй готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Свеклу очищают, моют и нарезают кусочками. Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо,

очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушат на слабом огне, чтобы испарилась часть жидкости. После этого добавляют пряности и насаживают на шампуры куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на шампурах до готовности.

Шашлык можно посыпать порошком карри. К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и овощным салатом.

?

Шашлык из по-казахски

Баранина – 500 г, лук репчатый – 250 г, уксус 9%-ный – 50 мл, сахар – 5 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают его в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар, очищенный, вымытый и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5–10 ч. Зелень моют.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

?

Шашлык из баранины «Сани»

Баранина – 500 г, паприка молотая – 10 г, кориандр, тмин, корица – по 5 г, орех мускатный молотый – 3 г, лист лавровый – 3–4 шт., лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают кусочки баранины в эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченным лавровым листом, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2–3 ч. Зелень и лимон моют.

Подготовленные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и веточками базилика.

?

Шашлык из баранины с грибами

Баранина – 1500–2000 г, сыворотка молочная – 2000 мл, грибы белые и – 300 г, помидоры – 200 г, уксус столовый – 200 мл, вино –

200 мл, масло растительное – 100 мл, сок крыжовника – 100 мл, лук репчатый – 60 г, чеснок – 3 зубчика, лимон – 2 шт., корень сельдерея или петрушки – 1 шт., пряная зелень – 1 пучок, полынь – 1 пучок, кардамон и укроп, соль и специи по вкусу.

Лук, чеснок и корень сельдерея или петрушки очищают, моют и мелко рубят. Зелень моют, часть измельчают, часть оставляют для украшения. Лимоны и помидоры моют и нарезают кружками. Грибы чистят, промывают и нарезают кусочками.

Баранину промывают, нарезают крупными кусками и вымачивают в течение 5–6 ч в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с луком, кружками лимона и помидоров, грибами, смазывают растительным маслом и готовят над раскаленными углями. Мясо поливают каждые 3–4 мин соком и вином. Под шампуры ставят противень, а на угли кладут пучок полыни и по 2–3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на шампуры можно нанизать свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

?

Шашлык из баранины, маринованной в портере

Баранина – 1000 г, портер – 500 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью портера и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зелень моют. Картофель чистят, моют и отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

?

Шашлык из баранины с овощами и яблоками

Баранина – 1000 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 150 г, яблоки – 100 г, масло растительное – 30 мл, мед – 20 г, тмин – 3 г, лист лавровый – 3–4 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют, лимон моют. Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют

пропущенный через мясорубку репчатый лук, тмин, измельченный лавровый лист, свежевыжатый лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

Морковь и яблоки моют, чистят, натирают на крупной терке и заправляют смесью из растительного масла, меда и лимонного сока. Салат перемешивают и дают ему настояться в течение 30 мин.

Кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык раскладывают по тарелкам и подают к столу с витаминным салатом.

?

Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем

Баранина – 800 г, яблоки – 300 г, перец сладкий – 3 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки моют, разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец моют и нарезают кольцами.

Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая шампуры.

?

Шашлык из баранины с бульоном

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Чеснок очищают, моют и измельчают. Мякоть баранины моют и нарезают кусками по 40–60 г, отбивают, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо слабым рассолом с добавлением чеснока и перца.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

?

Шашлык рубленый

Баранина – 500 г, лук репчатый или зеленый – 40 г, сало курдючное – 30 г, уксус винный – 15 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч в холодильник на нижнюю полку.

После этого из фарша формуют колбаски, которые нанизывают на шампуры и жарят над углями. Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом,

посыпают вымытой и измельченной зеленью.

?

Мцвади в баклажанах

Баранина – 1500 г, баклажаны – 1000 г, масло растительное – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазваать растительным маслом.

?

Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками

Баранина – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 50 г, фисташки – 50 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса посыпают солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют, обдают крутым кипятком, снимают кожицу, удаляют семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, рубленые фисташки, соль и красный молотый перец. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10–15 мин.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом.

?

Шашлык из баранины в лимонном маринаде

Баранина – 1000 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом по 30–40 г и слегка отбивают. Лимон моют и выжимают из него сок.

Кусочки баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 ч.

Затем нанизывают кусочки баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом.

?

Козон дулма

Баранина или говядина – 500 г, сало-сырец – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 2 шт., зира – 10 г, соль и специи по вкусу.

Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) очищают от пленок и сухожилий, промывают, измельчают в мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжьим или бараньим) и очищенным и вымытым репчатым луком. Все перемешивают и добавляют яйца, соль, зиру и специи.

Фарш хорошо перемешивают и формуют из него шарики (из расчета 6 шт. на порцию), после чего нанизывают их на шампуры и жарят 8–10 мин.

На гарнир к шашлыку можно подать свежие помидоры, огурцы и маринованный лук.

?

Шашлык из баранины с огурцами

Филе баранины – 250 г, лук репчатый – 150 г, огурцы – 200 г, уксус 3%-ный – 30 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют, огурцы моют и режут кусочками.

Мясо промывают, нарезают маленькими кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, добавляют уксус, нарезанный колечками лук, сахар, перемешивают и ставят в прохладное место на 5–8 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык посыпают сахаром и репчатым луком из маринада и украшают кусочками огурца.

?

Шашлык из баранины по-аравийски

Баранина – 1000 г, лук репчатый мелкий – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец острый красный – 3 шт. (или перец красный молотый – 3 г), соль по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают и моют. Лимон моют.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковицы нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.

?

Хазани хоровац

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, сок гранатовый – 100 мл, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, укладывают в кастрюлю с топленым маслом, посыпают солью и перцем, после чего жарят до полуготовности. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, жарят еще 5 мин, а затем вливают гранатовый сок и перемешивают.

После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из бараньих колбасок

Баранина – 500 г, кишки бараньи – 300 г, сало нутряное – 100 г, лук репчатый – 150 г, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с салом и предварительно очищенными, вымытыми и измельченными репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют зиру, соль и перец и перемешивают.

Кишки тщательно промывают в холодной воде и наполняют фаршем. Формуют колбаски длиной по 8–10 см и перевязывают оба конца нитками. Затем колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из баранины по-адыгейски

Баранина – 1000 г, мясной бульон – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают и нарезают кусочками весом по 40–60 г. Каждый кусок отбивают. Затем нанизывают мясо на шампур и жарят над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать шампур и поливать мясо слабым рассолом, смешанным с очищенным, вымытым и измельченным чесноком и перцем.

После этого мясо перекладывают в кастрюлю, вливают немного бульона и тушат до полной готовности. На гарнир можно подать рис.

?

Шашлык из баранины по-татарски

Баранина – 2000 г, шпик или ветчина копченая – 500 г, лук

репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют. Баранину (мякоть задней ноги) промывают, нарезают кусочками по 30–40 г. Выдерживают мясо в течение 3–4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, тертого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Подготовленные кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным шпиком или жирной ветчиной. Жарят мясо в мангале над раскаленными углями. Готовый шашлык подают к столу горячим. На гарнир можно подать отварной рис.

?

Шашлык из баранины «Степной»

Корейка баранья – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 70 мл, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранью корейку промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 20–30 мин в холодном месте.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками предварительно вымытой зелени петрушки, кинзы и базилика.

?

Колбаски из баранины с помидорами

Баранина – 1000 г, помидоры – 700 г, лук репчатый – 200 г, лук зеленый – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, жир – 50 г, соль и перец по вкусу.

Помидоры и зеленый лук моют. Баранину (корейка или мякоть задней ноги) очищают от пленок, промывают и нарезают из расчета по 2 кусочка на порцию в виде широкой ленты.

Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3–4 ч.

После этого на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо, сворачивают его в виде колбаски. Нанизывают на шампуры сначала целый помидор, затем мясо и вновь целый помидор. Жарят над раскаленными углями, периодически смазывая жиром.

К столу шашлык подают, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

?

Шашлык из баранины по-туркменски

Баранина – 250 г, лук репчатый – 2 шт., уксус винный – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками, смешивают с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным репчатым луком, добавляют соль и перец, заливают уксусом и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Этот шашлык рекомендуется подавать с любым овощным салатом.

?

Шашлык из баранины с ливером по-абхазски

Баранина жирная – 600 г, ливер бараний – 100 г, лук репчатый – 100 г, барбарис свежий – 15 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо и ливер промывают, нарезают кусочками весом по 15–20 г, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук и барбарис, перемешивают и выдерживают в течение 3–4 ч.

Затем кусочки баранины и ливера нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками вымытой петрушки.

?

Шашлык из баранины рубленый

Баранина – 250 г, сало – 10 г, лук репчатый – 1 шт., уксус винный – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют, зелень моют. Мясо промывают, нарезают маленькими кусочками и вместе с салом и репчатым луком пропускают через мясорубку. Полученный фарш солят, перчат, тщательно перемешивают и ставят на 2–3 ч в прохладное место. Затем формуют небольшие колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

?

Шашлык из бараньих ребрышек

Баранина (ребрышки) – 1000 г, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Баранину разрубают на порционные куски вместе с ребрышками и промывают. Пряную зелень моют, измельчают, смешивают с растительным маслом,

кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной смесью с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2–3 ч в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из бараньих ребрышек в пряном маринаде

Ребрышки бараньи – 1000 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Ребрышки рубят на небольшие кусочки, промывают и укладывают в эмалированную емкость. Растительное масло, винный уксус, вымытую и измельченную зелень петрушки, очищенный, вымытый и измельченный чеснок, соль и специи смешивают в блендере, заливают полученным маринадом баранину, помещают ее в холодильник на 24 ч.

По прошествии суток мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

?

Шашлык из бараньих ребрышек с соевым соусом

Ребрышки бараньи – 1000 г, соус соевый – 100 мл, имбирь маринованный – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика.

Бараньи ребрышки промывают и разрубают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью из соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и очищенного, вымытого и измельченного чеснока. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8–12 ч.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

?

Шашлык из баранины под соусом чили с арахисом

Баранина (филе) – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соус соевый – 60 мл, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахар – 20 г, чеснок – 3 зубчика, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума молотая – 2 г, соль и перец по вкусу.

С мяса удаляют лишний жир и сухожилия, затем промывают, нарезают полосками, нанизывают их на деревянные шампуры так,

чтобы мясо занимало 3/4 их длины. Укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают часть чеснока, предварительно очищенного, вымытого и измельченного, перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы. Смазывают маринадом нанизанное на шампуры мясо и оставляют его мариноваться в течение 1 ч. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени по 2–3 мин с каждой стороны.

Для приготовления соуса чили арахис измельчают в кухонном комбайне. Лук и оставшийся чеснок очищают и моют. Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3–4 мин до прозрачности. Добавляют самбал оелек, сахар, оставшийся соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения. Готовый соус охлаждают.

Шашлык подают к столу горячим с соусом, который предварительно солят и посыпают перцем.

?

Шашлык из баранины с кислым молоком и миндалем

Баранина – 2000 г, молоко кислое – 300 мл, миндаль измельченный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Мякоть баранины (задняя нога) промывают и нарезают кусочками весом по 30–40 г, укладывают в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч.

По прошествии указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают измельченным миндалем и заливают хорошо взбитым кислым молоком. К столу подают, не снимая с шампуров.

?

Шашлык из баранины с грибами, болгарским перцем и щавелем

Баранина – 2000 г, грибы свежие – 700 г, перец болгарский – 500 г, масло растительное – 150 мл, щавель – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину очищают от пленок и лишнего жира, промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Свежие грибы перебирают, промывают, крупные разрезают пополам, все солят.

Сладкий перец моют, очищают от плодоножек и семян и

нарезают тонкими кольцами.

Все продукты нанизывают на шампуры вперемежку. Подготовленный шашлык смазывают маслом и жарят на раскаленных углях, периодически переворачивая. Во время жаренья необходимо следить за тем, чтобы мясо и грибы не подгорели.

На салфетку выкладывают вымытые листья щавеля, а на них – готовый шашлык. Все оборачивают салфеткой и выдерживают 5–6 мин, затем подают к столу.

?

Шашлык из баранины в яблочном маринаде

Баранина – 1000 г, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5–6 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле.

Готовый рис смешивают с пассерованными яблоками и посыпают корицей.

Лимон моют и нарезают дольками. Мяту моют.

Кусочки маринованной баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками мяты.

?

Шашлык по-алжирски

Баранина – 300 г, говядина – 200 г, соус томатный острый – 50 г, тмин – 3 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, кишки бараньи, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают и мелко рубят ножом. Смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки, очищенным и вымытым чесноком, растертым с солью, тмином, красным и черным перцем.

Полученным фаршем плотно наполняют предварительно промытые кишки, перекручивают их через каждые 10 см и разрезают на части.

Колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу горячими с острым томатным соусом.

?

Шашлык из говядины с помидорами и луком

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 0,5 пучка, масло сливочное – 10 г, уксус 3%-ный – 100 мл, зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают размягченным сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.

?

Шашлык из говядины по-канадски

Говядина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 200 мл, хрен тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел и жарят в течение 3–4 ч.

За 15 мин до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Шашлык кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

?

Шашлык из говядины по-тувински

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 70 г, уксус 3%-ный – 20 мл, лист лавровый – 20 шт., лимон – 1 шт., перец душистый горошком – 5 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают и нарезают кусочками размером со спичечный коробок. Лук очищают, моют. Лимон моют и выжимают из него сок.

На дно подготовленной емкости кладут душистый перец, а поверх него 10 лавровых листьев. После этого укладывают слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука и слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и т. д. Последним должен быть слой лука. На

него сверху кладут оставшийся лавровый лист и заливают все смесью томатной пасты и уксуса.

Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают крышкой. Ставят мясо в холодное место не менее чем на сутки.

Через сутки сливают маринад, убирают верхний слой лаврового листа, вынимают мясо и перекладывают его в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино.

Спустя 2 ч нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая смесью лимонного сока и уксуса.

Шашлык подают к столу горячим. Можно подать с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.

?

Шашлык из говядины с ананасом и оливками

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 мл (его можно заменить 100 мл вина белого столового и 1 столовой ложкой уксуса 3%-ного), масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Ананас моют, очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают. Одну очищенную половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок.

Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю, солят и, залив приготовленной смесью из ананасового сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2–3 ч подзакрытой крышкой.

После этого нанизывают мясо на шампуры, перемежая его кусочками ананаса. Кроме того, в начале и в конце каждого шампура помещают по одной оливке.

Подготовленный шашлык обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15–20 мин, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира рекомендуется отварной рис.

?

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Говядина – 800 г, сок ананасовый – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 50 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 зубчика, имбирь тертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы, нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками. Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около 3/4 длины шампура. После этого кладут шампуры в мелкую неметаллическую емкость. Чеснок очищают, моют и измельчают.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая шампуры время от времени.

Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8–10 мин.

Для приготовления соуса ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошок и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.

?

Мцвади из говядины

Говядина (вырезка) – 1500 г, помидоры – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук зеленый, кинза и базилик – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Говядину очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре жарят предварительно вымытые помидоры. Зеленый лук, зелень кинзы и базилика моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим углом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.

?

Шашлык из телятины с шампиньонами

Телятина – 1000 г, шампиньоны – 200 г, вино белое сухое – 500 мл, сало копченое – 400 г, лук репчатый – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Репчатый лук и грибы очищают и моют, грибы промывают. Лук нарезают кольцами, грибы – крупными кусочками. Зелень моют.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего кладут в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч.

На шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.

?

Шашлык из говядины с рисом

Говядина – 1600 г, шпик – 500 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм размером примерно 50 х 50 мм.

Лук очищают, моют и режут кольцами.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с половиной растопленного свиного сала. Затем приготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с оставшимся шпиком так, чтобы с обоих концов на шампурах были ломтики мяса. В оставшемся жире обжаривают кольца лука.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком.

На рис выкладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука.

?

Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»

Говяжья вырезка – 650 г, шпик – 120 г, хлеб ржаной – 450 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.

?

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и

перец по вкусу.

Ребрышки промывают, разрубают на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, ребрышки заливают полученной смесью и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

Апельсин моют и режут кружочками.

По истечение указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

?

Шашлык «Майский» с зеленью

Вырезка говяжья – 1000 г, лук зеленый с головками – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Говяжью вырезку промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Добавляют вымытый и измельченный зеленый лук, винный уксус, соль и перец, тщательно перемешивают и маринуют в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Затем кусочки говядины нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из телятины «Пряный»

Телятина – 1000 г, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили молотый по вкусу.

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Помидоры моют. Лимон моют, снимают с него острым ножом цедру и выжимают сок. Чеснок очищают и моют. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, вымытой и измельченной пряной зеленью (несколько веточек уставляют для украшения), солью и перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость в прохладное место на 5–6 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

?

Шашлык из говядины с вишневым соком

Говядина – 1000 г, сок вишневый – 200 мл, лук репчатый – 150 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, заливают все вишневым соком и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

По прошествии указанного времени мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из говядины «Южный»

Говядина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, очищенным, вымытым и нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, вымытую и измельченную зелень и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 ч.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят, периодически переворачивая, 20–30 мин.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира можно использовать очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук. При этом лук предварительно необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.

?

Шашлык по-грузински

Говядина (вырезка) – 2000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный молотый и душистый по вкусу.

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем и очищенным, вымытым и измельченным луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2–3

дней.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

?

Шашлык «Ирландия»

Вырезка говяжья – 800 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, мята перечная – 2 пучка, листочки клевера, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту моют, измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 5–6 ч.

По прошествии указанного времени кусочки говядины вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми листиками клевера.

?

Шашлык «Карадаг»

Говядина – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают. Затем укладывают говядину в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук и очищенный, вымытый и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из говядины с артишоками

Говядина – 500 г, початки кукурузные – 1500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, артишоки – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец болгарский – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Смешивают вино, растительное масло, часть кетчупа, соль и перец. Болгарский перец моют и очищают.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, заливают

приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин.

После этого маринованную говядину нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами перцем, очищенными и разрезанными пополам кукурузными початками. Жарят шашлык на раскаленных углях до готовности.

Артишоки моют, разрезают пополам, обе половинки заполняют оставшимся кетчупом, после чего слегка обжаривают на сковороде в растительном масле.

На дно неглубокой тарелки выкладывают вымытые листья салата, на них сверху – готовый шашлык и жареные артишоки. Перед подачей к столу блюдо украшают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

?

Телятина «Индеец Джо»

Телятина – 500 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, соус соевый – 20 мл, лук зеленый – 2–3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

Телятину промывают, нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2–3 ч.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык поливают кетчупом, украшают перьями вымытого зеленого лука и подают к столу.

?

Шашлык «Новогодний»

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые и измельченные репчатый лук, коренья, вымытую и измельченную зелень, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Говяжий язык промывают, варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают язык тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу со сметанным соусом.

?

Шашлык из телятины пряно-сладкий

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную миску. Изюм и перец моют. В кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм и измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Мясо заливают полученным маринадом и выдерживают в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины нанизывают на шампуры и жарят над углями. Оставшийся маринад выливают в сотейник и подогревают на небольшом огне до загустения.

Готовый шашлык поливают полученным соусом и гарнируют отварным рисом.

?

Шашлык из говядины с редькой

Вырезка говяжья – 1000 г, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3–4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют очищенный, вымытый и измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее очищают, моют и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом, солью и посыпают частью вымытой и измельченной зелени петрушки.

Маринованное мясо насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут шампуры с шашлыком, украшают оставшейся вымытой зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из телятины с грибами

Телятина вареная – 500 г, вымя вареное – 300 г, шампиньоны маринованные – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Телятину и вымя нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и нанизывают на шампуры вперемежку с маринованными шампиньонами.

Жарят шашлык над раскаленными углями, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из телятины с пряностями

Телятина – 1000 г, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, гвоздика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Телятину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10–12 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают куски телятины на шампуры вдоль волокон и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.

?

Шашлык из говядины с хлебом

Говядина – 500 г, шпик копченый – 100 г, хлеб ржаной – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезают шпик и хлеб. Лук очищают, моют и разрезают на 4 части.

На шампуры нанизывают вперемежку хлеб, мясо, шпик и лук. Шашлык солят, посыпают перцем, густо обмазывают томатной пастой, поливают растительным маслом и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.

?

Шашлык из свинины с помидорами

Свинина – 1000 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют базилик, эстрагон,

соль, перец по вкусу, а также очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4–5 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью из уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

?

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Филе свиное – 1000 г, ананасы консервированные кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус винный белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец болгарский красный и зеленый – по 1 шт.

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают кубиками размером 2,5 см, а перец – квадратиками 2 х 2 см.

Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 мин над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Размешивают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого переливают в соусник и охлаждают.

?

Шашлык из свинины в белом вине

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, лук репчатый – 100 г, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., гранатовый сок – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лаваш – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, срезают от лишнее сало, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму). Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Лимон моют и выжимают из него сок. Затем готовят смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и

приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона.

После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 ч в прохладном месте для маринования.

По прошествии указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо, поливают все соком граната. Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.

?

Шашлык «Солнечный день»

Свинина – 1000 г, абрикосы – 250 г, рис – 200 г, соки апельсиновый и ананасовый – по 100 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, шафран – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль и перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Абрикосы моют, разрезают пополам, удаляют косточки.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

?

Шашлык из свинины с кефиром

Свинина – 1000 г, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 ч, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и нарезают кружочками.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

?

Шашлык из свинины со сливовым вином

Свинина – 1000 г, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 мл, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4–6 ч.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

?

Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе

Мясо кабана (или свинина) – 1000 г, рис – 150 г, желе из красной смородины – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, лист лавровый – 2–3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, кладут в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

?

Шашлык «Ароматный»

Свинина (шейка) – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, корица – 3 г, чеснок – 3 зубчика, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость.

Добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук и чеснок, уксус, растительное масло, вымытые листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Мясо выдерживают в

маринаде в прохладном месте 6–8 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Лимон моют и режут ломтиками.

Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

?

Шашлык из свинины с пивом и картофелем

Свинина – 1000 г, картофель – 500 г, пиво светлое – 500 мл, масло топленое – 100 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Картофель чистят, моют, нарезают соломкой, солят и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

?

Шашлык из свинины с мадерой

Свинина – 500 г, мадера – 100 мл, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5–6 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лимон и сельдерей моют.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

?

Свинина по-русски

Свинина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, капуста квашеная – 300 г, брусника моченая – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, разрезают на 3–4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси из уксуса, соли, перца, очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над

раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми кусками поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

?

Шашлык из свинины со щавелем

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, щавель – 200 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную миску.

Щавель моют, пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из свинины с сухофруктами

Свинина – 500 г, рис – 150 г, чернослив без косточек – 100 г, курага – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч. Чернослив и курагу моют, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают кипятком так, чтобы он слегка покрыл сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30–40 мин, затем сливают воду. Рис перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят над раскаленными углями. Подают к столу с гарниром из отварного риса.

?

Шашлык из свинины с сыром

Свинина – 1000 г, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным

сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью из растительного масла, уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык периодически переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

?

Шашлык из свинины с луком и паприкой

Свинина – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Кладут в неглубокую эмалированную емкость, посыпают очищенным, мытым и измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2–3 ч.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

?

Шашлык из свинины с апельсинами

Свинина – 500 г, лук-порей – 100 г, паприка молотая – 10 г, карри – 5 г, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт., цветки настурции (для украшения) – 3 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный сок и смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

Маринованные кусочки свинины насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытым и тонко нарезанным луком-пореем и вымытыми цветками настурции.

?

Шашлык из свинины с белыми грибами

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, грибы белые сухие – 150 г, лук репчатый – 200 г, сало свиное – 100 г, лимон – 1 шт., соль и

перец по вкусу.

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сало режут кубиками. Помидоры моют и режут кружочками.

Лимон моют и выжимают из него сок. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком.

Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают кружочками помидоров и подают к столу.

?

Шашлык из свинины с рисом и карри

Свинина – 1000 г, шпик – 200 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 мл, карри – 5 г, паприка молотая – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм.

Шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шампуре были ломтики мяса.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям выкладывают шашлык и подают к столу.

?

Шашлык из свинины с моченными яблоками

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Моченые яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину. Лук чистят, моют и нарезают кольцами. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности. Базилик моют.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

?

Шашлык из свинины с редисом

Свинина – 1000 г, редис – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 125 мл, лист лавровый – 4–5 шт., лимон – 1 шт., кресс-салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мясо промывают, нарезают кусочками и кладут в эмалированную емкость, пересыпая измельченными лавровым листом, солью и перцем и перекладывая кольцами лука. Заливают винным уксусом, накрывают емкость крышкой и маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Лимон, кресс-салат и редис моют.

Маринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами лука и нарезанным кружочками лимоном. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают с кресс-салатом и разрезанным на половинки редисом.

?

Шашлык из свинины в красном вине

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и кладут в эмалированную емкость вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть покрывало ее. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3–4 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом. Зелень моют.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и украсив листиками базилика.

?

Шашлык из свинины на вертеле

Свинина (шейка) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Свиную шейку промывают, обсушивают салфеткой и целиком вдоль надевают на шампур. Обмазывают мясо растительным маслом, посыпают солью и перцем и жарят над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. В процессе обжаривания мясо несколько раз обмазывают растительным маслом. Помидоры моют, целиком нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Зелень моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают ломтиками поперек волокон и укладывают на блюдо. К столу подают с гарниром из жареных помидоров, посыпав мелко нарезанными зеленым луком, петрушкой и базиликом.

?

Шашлык из молочного поросенка

Поросенок молочный – 1 шт., вино белое сухое – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тушку молочного поросенка разрубают на порционные куски, промывают, складывают в эмалированную емкость, посыпают солью и перцем, заливают белым вином и маринуют 30–45 мин.

Затем куски поросенка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Лимон моют и нарезают дольками, петрушку моют.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из паровой свинины

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 25 мл, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., зелень базилика – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают и нарезают тонкими ломтиками, укладут в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровый лист, гвоздику, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6–8 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, наполненный горячей водой так, чтобы ее уровень был ниже края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 1–1,5 ч на умеренный огонь. Воду в котел подливают по мере выкипания. После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Лимон моют и нарезают дольками. Базилик моют.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают дольками лимона и листиками базилика и подают к столу.

?

Шашлык из свинины с клюквенным соусом

Свинина – 1000 г, клюква – 200 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 20 г, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и кладут в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, уксус, лавровый лист,

соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Клюкву моют, припускают в небольшом количестве воды, протирают через сито, добавляют сахар и перемешивают.

Готовый шашлык поливают клюквенным соусом и подают к столу.

?

Шашлык из свинины «Летний»

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, аджика – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и смазывают каждый смесью из аджики и растительного масла. Лук очищают и моют. Помидоры и огурцы моют. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из нарезанных кружочками огурцов и помидоров.

?

Шашлык из свинины с томатным соком

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, сок томатный – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, сахар – 15 г, зелень базилика – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и складывают в эмалированную емкость. Смешивают томатный сок с винным уксусом, сахаром, солью и перцем и заливают полученной смесью свинину. Маринуют в течение 3–4 ч. Лук очищают и моют. Базилик моют.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

?

Каварма-кебаб из свинины

Свинина – 2500 г, жир свиной – 200 г, лук зеленый – 150 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, вода – 150 мл, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят над раскаленными углями и затем выкладывают на тарелку. На растопленном свином жире жарят очищенный, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят,

добавляют молотый перец, вливают воду, вино, вновь выкладывают на сковороду мясо и все тушат до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

К столу кебаб подают с луковым соусом, вымытой зеленью петрушки, добавив немного острого перца. На гарнир можно приготовить жареный картофель или отварной рис.

?

Шашлык по-гуцульски

Свинина – 2000 г, картофель – 1000 г, вино белое сухое – 100 мл, лук репчатый – 500 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают кусочками весом по 30–40 г.

Картофель очищают, моют и нарезают кружочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с картофелем и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают.

Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50–60 мин шашлык можно будет подавать к столу.

?

Шашлык охотничий из мяса кабана с кедровыми орехами

Мясо кабана – 1000 г, орехи кедровые очищенные – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо кабана промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3–4 ч в прохладном месте.

Затем кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами и подают к столу.

?

Шашлык из мяса лося по-марийски

Мясо лося – 2000 г, маринад – 500 мл, шпик – 300 г, помидоры – 500 г, огурцы – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, соль и перец по вкусу.

Мясо лося нарезают маленькими кусочками весом до 30 г и выдерживают в маринаде в течение 3 суток.

По истечении указанного срока маринад сливают, а мясо вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и шпиком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль и перец, после чего все тщательно перемешивают. Формуют из фарша шарики, нанизывают их на шампуры и жарят на мангале над раскаленными углями.

Зеленый лук, помидоры и огурцы моют.

Готовый шашлык подают к столу с гарниром из тонко нарезанных зеленого лука, огурцов и помидоров.

?

Мясо дикой козы на вертеле

Мясо дикой козы – 200 г, готовый маринад – 100 мл, сало свиное – 50 г, картофель – 1000 г, растительное масло – 200 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают, выдерживают в течение 2–3 дней в холодном помещении. Маринованное мясо шпигуют маленькими кубиками свиного сала, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят до готовности.

Картофель очищают, моют, режут и жарят на растительном масле.

Готовое мясо разрезают на тонкие ломтики и подают с картофелем.

?

Шашлык из мяса зайца по-охотничьи

Зайчатина – 500 г, сало соленое – 200 г, лук репчатый – 70 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, листья ореха, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо молодого зайца промывают, нарезают крупными кусками, солят и посыпают перцем. Репчатый лук очищают, моют, нарезают ломтиками и смешивают с мясом. Все тщательно перемешивают и добавляют растительное масло. После этого тонкими ломтиками нарезают сало.

На приготовленные заранее шампуры нанизывают вперемежку кусочки зайчатины, лук и сало. Жарят шашлык над раскаленными углями с сильным жаром (без пламени), периодически поливая мясо растительным маслом.

Готовый шашлык выкладывают, не снимая с шампуров, на ореховые листья, добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, заворачивают в листья и выдерживают в течение 5–10 мин. К столу подают на листьях.

?

Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы

Мясо – 2000 г, огурцы, помидоры (свежие или соленые) – 200 г,

лук репчатый и зеленый – по 200 г, масло оливковое или жир свиной – 50 г, соус ткемали или кетчуп по вкусу.

Для маринада: вода – 100 мл, уксус винный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, сахар – 30 г, перец душистый – 2–3 горошины, лист лавровый – 3–4 шт., чеснок – 1 головка, соль по вкусу.

Для приготовления маринада уксус разводят холодной кипяченой водой в соотношении 1 : 1, добавляют очищенный, вымытый и пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью очищенный и вымытый чеснок, сахар, крупно толченый душистый перец и лавровый лист.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом по 30–40 г и маринуют на холоде в течение 10–12 ч.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая его оливковым маслом или свиным жиром.

К столу шашлык подают с вымытыми и нарезанным зеленым луком, помидорами, огурцами. Отдельно подают соус ткемали или кетчуп.

?

Шашлык «Сафари» по-южноафрикански

Мясо антилопы (можно заменить мясом косули) – 2000 г, молоко – 500 мл, шпик – 200 г, соус томатный острый – 150 г, уксус 3%-ный – 150 мл, перец острый стручковый – 5 шт., лист лавровый – 4 шт., майоран и тимьян – по 2 веточки, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Мясо антилопы с задней ноги промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, кладут в глиняный горшок, добавляют измельченные майоран и тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровый лист и соль. Мясо заливают молоком и уксусом, после чего выдерживают в холодном месте в течение 2 сут. Мясо вынимают из маринада, каждый кусочек заворачивают в тонкий ломтик шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого и душистого перца.

?

Шашлык из мяса кролика

Мясо кролика – 1000 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 40 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо кролика (спинную часть) разрубают на порционные куски, промывают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Укроп моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и нарезанным укропом и подают к столу.

?

Шашлык «Северный»

Оленина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, жир – 200 г, коньяк – 100 мл, перец стручковый горький – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Для соуса: сок томатный – 200 мл, чеснок – 50 г, лук зеленый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Оленину (мякоть) промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, выдерживают в маринаде в течение 10–12 ч. Для приготовления маринада используют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, вымытый, очищенный и измельченный горький стручковый перец, вымытую и нарезанную зелень петрушки, соль и коньяк.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с соусом. Для приготовления соуса в томатный сок добавляют очищенный, вымытый и растолченный чеснок, перец, вымытую и измельченную зелень, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук и соль.

?

Шашлык-ассорти

Свинина, говядина, телятина – по 1000 г, сало копченое – 300 г, жир – 200 г, лук репчатый – 200 г, рис – 150 г, вино белое сухое – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусками толщиной 1–1,5 см, отбивают, солят и нарезают квадратиками размером 3 х 3 см. Копченое сало также нарезают кусочками, репчатый лук очищают, моют и нарезают тонкими кольцами. Все продукты нанизывают вперемежку (кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука и т. д.) на шампуры.

В сковороде растапливают жир, обжаривают шашлык со всех сторон, посыпают перцем, вливают вино и тушат до полной готовности под плотно закрытой крышкой.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

При подаче к столу шашлык поливают вином и гарнируют отварным рисом.

?

Шашлык-ассорти с брынзой

Телятина – 500 г, свинина – 500 г, помидоры – 1000 г, брынза – 300 г, лук репчатый – 250 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Для приготовления шашлыка лучше взять телячью и свиную мякоть и вырезку. Мясо промывают, нарезают кубиками размером 3 х 3 см, после чего нанизывают их на шампуры, чередуя телятину и свинину, а затем быстро жарят над раскаленными углями. После этого солят и посыпают перцем.

Лук очищают, моют и измельчают. Брынзу измельчают и смешивают с луком. Зелень петрушки моют.

Помидоры моют, разрезают на половинки, вынимают из них мякоть и начиняют измельченным, репчатым луком и брынзой, затем солят, посыпают перцем и прогревают в духовом шкафу в течение 5–7 мин.

После этого начинку вынимают из помидоров, взбивают ее с сырым яйцом, а затем вновь заполняют ею помидоры, при этом положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и запекают в духовке до образования румяной корочки.

К столу шашлык подают горячим вместе с фаршированными помидорами.

?

Кебаби в лаваше

Свинина – 500 г, баранина – 300 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают, формуют колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаби с шампуров, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

?

Шашлык «Изысканный»

Фарш мясной – 500 г, хлеб – 5 ломтиков, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 125 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

В воде размачивают 2 ломтика хлеба. Лимон моют, срезают с него цедру и натирают ее. Из мякоти отжимают сок. В лимонный сок добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, орехи, растительное масло, размоченный хлеб, солят, перчат и перемешивают.

Оставшийся хлеб размачивают в воде. Лук нарезают

маленькими кубиками.

Смешивают сырое яйцо, фарш, лук и лимонную цедру, слегка отжатый хлеб, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Из фарша делают 8 крупных фрикаделек, обжаривают их в течение 10 мин на гриле, а затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык-ассорти из баранины и субпродуктов

Баранина – 200 г, печень баранья – 200 г, почки бараньи – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 30 мл, гранат – 1 шт., зира – 10 г, перец и соль по вкусу.

Мякоть с бараньего окорока, печень и почки промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают кусочками размером с грецкий орех. Затем посыпают их толченой зирой, смешанной с солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над углями сначала с одной, а затем с другой стороны.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Гранат моют, очищают.

При подаче к столу мясо выкладывают на тарелку и украшают кольцами репчатого лука. Отдельно подают уксус и зерна граната.

?

Шашлык-ассорти с хересом

Свинина – 300 г, баранина – 300 г, телятина – 300 г, филе индейки – 300 г, лук репчатый – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, херес – 100 мл, виноград черный без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Свинину, баранину, телятину и филе индейки промывают, нарезают кусочками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, апельсиновый сок, херес, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Лимон моют и нарезают ломтиками. Виноград и зелень петрушки моют.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают ломтиками лимона, виноградом, веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык-ассорти из свинины и субпродуктов

Свинина – 500 г, печень свиная – 100 г, почки свиные – 100 г,

сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, сок лимонный – 50 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Свинину, печень и почки тщательно промывают и очищают от пленок. Почки вымачивают в холодной воде в течение 2–3 ч. Затем мясо и субпродукты нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из лимонного сока, вина и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука. Добавляют соль, перец, перемешивают и оставляют для маринования на 1–2 ч.

Кусочки маринованных свинины, печени, почек и тонко нарезанное сало нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

?

Поросенок на вертеле по-грузински

Поросенок молочный – 1 шт., сердце свиное – 100 г, печень свиная – 100 г, легкое свиное – 100 г, брынза несоленая – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу, вымытую и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

?

Шашлык-ассорти «Тархун»

Свинина – 500 г, баранина – 500 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, паприка молотая – 3 г, тархун – 2 веточки, перец и соль по вкусу.

Свинину и баранину промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками весом по 40–50 г и кладут в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины и баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до

готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив веточками вымытого тархуна.

?

Шашлык-ассорти по-белградски

Свинина – 400 г, баранина – 400 г, шпик – 100 г, икра овощная (баклажанная) – 200 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, солью и перцем и смазывают полученной смесью кусочки мяса.

Болгарский перец и лук очищают, моют, нарезают кубиками со стороной 2 см. шпик нарезают небольшими кубиками. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки свинины, баранины, шпика и овощей. Затем шашлык жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают на шампурах.

?

Шашлык-ассорти из баранины и ливера

Баранина – 500 г, печень – 100 г, почки – 50 г, сердце – 50 г, сало курдючное – 50 г, лук репчатый – 100 г, сок гранатовый – 30 мл, барбарис – 20 г, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Баранину, печень, почки и сердце тщательно промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из гранатового сока и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука с добавлением соли и молотого перца.

Мясо выдерживают в маринаде в течение 20–30 мин, поставив в холодное место.

Кусочки маринованных баранины, печени, почек и сердца, а также курдючного сала нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав барбарисом и вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

?

Шашлык из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Говяжий фарш – 600 г, кабачки – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, молоко – 50 мл, перец болгарский – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка пшеничная – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

В фарш добавляют предварительно размоченную в молоке булочку, очищенный, вымытый, измельченный и обжаренный в оливковом масле репчатый лук, яйца, перец и соль. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими ломтиками бекон.

Кабачки моют, очищают от кожуры и нарезают крупными кусочками. Болгарский перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. На шампуры нанизывают вперемежку колбаски, кусочки кабачков и кольца перца. Жарят шашлык над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Глава 2. Шашлыки из субпродуктов

Шашлык из субпродуктов не менее вкусен, чем шашлык из отборного мяса. Многие любители еды на свежем воздухе зачастую предпочитают шашлык из почек, желудка, печени, сердца традиционному мясному. Для приготовления шашлыка можно использовать любые субпродукты.

?

Шашлык из телячьей печени в лимонном маринаде

Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, листья мяты перечной сушеные – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками. Измельченные в порошок листья мяты смешивают с очищенным, вымытым и растолченным чесноком, частью вымытой и мелко нарубленной зелени укропа и петрушки.

Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом. В маринад кладут кусочки печени. Затем солят, перчат и ставят в холодное место на 15–20 мин.

Замаринованную печень нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Лимон моют и очищают от кожуры. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и оставшейся зеленью петрушки и укропа.

?

Шашлык из печени в винном маринаде

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино сухое белое – 200 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Вино смешивают с лимонным соком, растительным маслом и очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком.

Полученную смесь солят и добавляют перец. В маринад кладут промытую, нарезанную крупными кусками печень, ставят на холод и выдерживают в течение 12–24 ч.

Замаринованные кусочки печени нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

?

Шашлык из бараньей печени с салом

Сало баранье – 600 г, печень баранья – 300 г, бульон из баранины – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

Баранье сало нарезают нетолстыми пластинками. На них укладывают промытую и нарезанную печень, после чего солят, посыпают перцем и пряностями, слегка сбрызгивают бульоном и заворачивают в виде рулетика. Рулетики нанизывают на шампуры и жарят со всех сторон над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и украсив веточками вымытой петрушки.

?

Шашлык из говяжьей печени или почек

Печень говяжья (или почки) – 500 г, сало копченое или соленое – 700 г, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, зерна граната для украшения, соус томатный неострый, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Чеснок очищают и моют. Печень (почки) промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем, после чего шпигуют чесноком и заворачивают каждый из кусочков в нарезанное тонкими пластинками сало. Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив зернами граната и вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подают неострый томатный соус.

?

Шашлык из почек под гранатовым соусом

Почки говяжьи – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 250 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Почки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, нанизывают на шампуры вперемежку с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с очищенным, вымытым и пропущенным через пресс чесноком, вымытой и измельченной зеленью кинзы и перцем.

К столу шашлык подают горячим, полив гранатовым соусом.

?

Шашлык из печени и почек «Королевский»

Почки свиные – 500 г, печень говяжья – 500 г, хлеб пшеничный – 400 г, вода или молоко – 250 мл, орехи грецкие очищенные – 100 г,

масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Почки и печень промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Лимон моют, снимают с него цедру и выжимают сок.

В половине воды или молока размачивают половину нарезанного маленькими ломтиками пшеничного хлеба. В хлебную кашицу добавляют тертую цедру. Лимонный сок смешивают с очищенным, вымытым и растолченным чесноком и измельченными орехами, заправляют растительным маслом, смешивают с размоченным хлебом.

Полученную массу солят, посыпают перцем, добавляют пряности и хорошо перемешивают.

Размачивают в оставшейся воде или молоке оставшийся хлеб. Кусочки хлеба вынимают, слегка отжимают и перемешивают до получения однородной массы.

После этого хлеб смешивают с яйцом, фаршем, очищенным, вымытым и мелко нарубленным луком. Все тщательно перемешивают, затем полученную смесь солят, посыпают перцем, пряностями и вновь перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют фрикадельки. Нанизывают их на шампуры и жарят сначала на гриле 10 мин, а затем над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Отдельно можно подать майонез или неострый томатный соус.

?

Шашлык из сердца, почек и грибов

Почки телячьи – 200 г, сердце телячье – 400 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 100 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл.

Почки очищают от пленок, тщательно промывают и вымачивают в холодной воде 1,5–2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленки и жир, промывают. Затем почки и сердце нарезают ломтиками толщиной 2–2,5 см, заливают вином и выдерживают в течение 40 мин в прохладном месте.

Грибы очищают и промывают. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают и моют.

После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур вперемежку с очищенным и нарезанным толстыми кольцами луком, грибами и

дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

?

Шашлык из телячьего сердца по-перуански

Сердце телячье – 500 г, перец болгарский – 200 г, масло растительное (лучше оливковое) – 150 мл, уксус 3%-ный – 70 мл, лук репчатый – 70 г, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец красный острый – 2 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Сердце разрезают пополам, промывают, удаляют прожилки и нарезают кубиками. Лук и чеснок очищают и моют. Сладкий и острый перец моют и очищают от семян.

Готовят маринад из толченого чеснока, мелко нарезанного сладкого и острого перца, соли и половины уксуса и заливают им сердце на 24 ч.

Замаринованное сердце надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лимон моют, разрезают пополам и выжимают сок. Готовый шашлык заливают соусом, для приготовления которого растирают деревянной ложкой растительное масло, смешанное с соком лимона, уксусом, измельченным на терке луком и красным молотым перцем.

?

Шашлык из печени с томатным соусом

Печень (баранья, телячья или свиная) – 500 г, сало курдючное или шпик – 300 г, соус томатный «Кубанский» – 150 г, соль и перец по вкусу.

Печень очищают от пленок, промывают, нарезают кубиками толщиной не более 1,5–2 см, нанизывают их на шампуры вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как и печень, но вдвое толще, и жарят над раскаленными углями.

За 2–3 мин до готовности поливают шашлык крепким рассолом (из расчета 10 г соли на 100 мл воды) и густо посыпают перцем. Солить печень до жаренья не рекомендуется, так как в этом случае она может получиться жесткой.

К столу шашлык подают горячим с томатным соусом. На гарнир можно предложить вареный рис, огурцы и помидоры.

?

Шашлык из фарша из субпродуктов с побегами бамбука

Фарш из субпродуктов – 500 г, побеги бамбука консервированные – 350 г, чеснок – 2 зубчика, хлебная крошка или панировочные сухари – 70 г, масло растительное – 70 мл, соус

томатный – 70 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Побеги бамбука измельчают, половину смешивают с вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В фарш добавляют очищенный, вымытый и растолченный чеснок, измельченные зелень, бамбук, хлебную крошку (или панировочные сухари) и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формуют небольшие фрикадельки.

Фрикадельки слегка обжаривают на сковороде в кипящем растительном масле, затем нанизывают на шампуры и прожаривают над раскаленными углями доводят до полной готовности.

К столу шашлык подают, полив неострым томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

?

Шашлык из печени

Печень говяжья – 500 г, молоко – 300 мл, уксус винный – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Печень промывают, очищают от пленок, нарезают брусочками, заливают холодным молоком и выдерживают 1 ч. Затем вынимают кусочки печени из молока, посыпают солью, красным и черным перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовую печень поливают уксусом и посыпают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

?

Шашлык «Пылающее сердце»

Сердце говяжье – 1000 г, коньяк – 50 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Сердце промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают коньяком, поджигают и сразу подают к столу.

?

Шашлык из почек

Почки бараньи – 1000 г, помидоры – 500 г, уксус 3%-ный – 100 мл, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно промытые бараньи почки нарезают кусочками весом 20–30 г, посыпают солью и перцем. После этого нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Отдельно целиком жарят на шампурах предварительно вымытые помидоры.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают вымытым и измельченным зеленым луком. К столу подают с жареными помидорами.

?

Шашлык по-чабански

Желудок молодого барана – 1 шт., баранина – 300 г, чеснок – 2 зубчика, тмин – 10 г, соль по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. В предварительно очищенный и промытый желудок молодого барана укладывают кусочки мяса, добавляют соль, очищенный и вымытый чеснок и тмин. Желудок зашивают прочной нитью, нанизывают на шампур и жарят в течение 5–6 ч.

?

Ломтики сердца и почек на шампуре

Почки телячьи – 300 г, сердце телячье – 300 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл.

Почки очищают от пленок, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленки и жир. Затем все субпродукты нарезают ломтиками толщиной 1,5–2 см, заливают вином и выдерживают в течение 30 мин в прохладном месте.

Помидоры моют и нарезают дольками. После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур вперемежку с очищенным, вымытым и нарезанным толстыми кольцами луком и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

?

Шашлык из печени в сальнике

Печень баранья – 500 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 100 г, зира – 5 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Печень промывают, нарезают небольшими кубиками, посыпают зирой, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них кубики печени. Затем нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Шашлык украшают дольками лимона, кольцами лука,

посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Печень сайгака по-охотничьи

Печень сайгака – 500 г, соль по вкусу.

Свежую печень сайгака промывают, нарезают кусками и насаживают на деревянные, предварительно ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны (колы) длиной примерно 1 м.

На кусках печени делают надрезы, в которые насыпают соль. Рожны втыкают в землю около костра наклонно так, чтобы куски мяса находились на расстоянии 30 см от пламени костра с подветренной стороны и печень не охватывалась дымом. Во время жаренья несколько раз поворачивают рожны с нанизанными на них кусками печени. По мере запекания срезают верхние поджаренные слои печени.

Глава 3. Шашлыки из птицы

Великолепным угощением во время пикника станет шашлык из птицы. Для его приготовления можно использовать как домашнюю птицу – кур, гусей, уток, – так и дичь —куропаток, рябчиков, фазанов, перепелов и т. д.

Наверняка среди читателей этой книги найдутся опытные охотники, для которых шашлык из дичи будет предпочтительнее других.

?

Мясо дичи по-охотничьи

Дичь – 1000 г, сало свиное – 300 г, чеснок – 1 головка, ягоды можжевельника, соль и перец по вкусу.

Нарезанное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части (с костью) дичи тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют небольшими кусочками свиного сала и очищенного и вымытого чеснока, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и толчеными ягодами можжевельника. Подготовленные куски мяса оборачивают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1,5–2 см.

В горячих углях в мангале делают ямку по размеру приготовленных кусков дичи, кладут в нее мясо, засыпают землей и запекают, продолжая поддерживать угли горячими.

?

Шашлык из домашней птицы по-узбекски

Тушка птицы, лук репчатый – 200 г, зелень укропа и кинзы – 100 г, масло топленое – 100 г, соль по вкусу.

Тушку курицы, гуся или индейки разрезают на порционные куски, промывают и солят. В казанке прокаливают топленое масло, кладут слоями куски птицы и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы, добавляют немного воды.

Плотно закрывают казанок крышкой и томят мясо на медленном огне в течение 20 мин. После этого нанизывают мясо на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

?

Куропатки, жаренные на костре

Куропатки – 2000–2500 г, сало ветчинное – 400 г, масло растительное – 100 мл, листья лопуха, пряности, соль по вкусу.

Промытые тушки куропаток нанизывают на шампуры и слегка обжаривают над раскаленными углями костра, периодически смазывая их растительным маслом. После этого тушки снимают с шампуров. Затем шпигуют грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями. Насаживают тушки на шампуры и, смазав маслом, вновь жарят над углями.

Тушки оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–5 мин.

?

Рябчики по-охотничьи

Рябчики – 1000 г, ягоды брусники – 200 г, сало – 100 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 10 г, сахар-рафинад, листья лопуха.

В промытые тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, вымытые ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной шпажкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и, насадив на шампур, жарят, периодически переворачивая, над костром.

Готовых рябчиков оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–6 мин. Листья придадут мясу приятный аромат и сладковатый привкус.

?

Дикая утка по-туркменски

Тушка утки дикой, масло растительное – 30 мл, уксус 3%-ный – 70 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Тушку дикой утки промывают, разрубают на порционные куски, солят, перчат, заливают уксусом и оставляют в прохладном месте на 3–4 ч.

По истечении указанного срока куски утки нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и нарезают кружочками. Зелень петрушки моют.

Готовые куски утки снимают с шампуров, укладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из курицы с яблоками и ананасами

Филе куриное – 500 г, яблоки – 500 г, ананасы консервированные – 150 г, лук репчатый красный – 50 г, помидоры – 50 г, масло растительное – 50 мл, карри (порошок) – 10 г, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Куриное филе промывают и нарезают кусочками. На шампуры нанизывают вперемежку очищенный, вымытый и

нарезанный кольцами репчатый лук, вымытые и разрезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы. Растительное масло смешивают с солью и карри. Шашлык поливают полученной смесью и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и зелень моют.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив нарезанными кружочками помидорами, измельченным укропом и веточками кинзы и петрушки.

?

Шашлык из индейки

Филе индейки – 500 г, майонез – 150 г, карри (порошок) – 5 г, розмарин – 1 веточка, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо птицы солят, посыпают перцем, добавляют карри, вымытые и измельченные листья розмарина. Все ингредиенты перемешивают и заливают полученную массу майонезом. Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 ч.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытыми веточками укропа и кинзы.

?

Кебаб из перепелок по-узбекски

Перепелки – 1500 г, масло топленое – 300 г, мука – 30 г, специи, соль и перец по вкусу.

Выпотрошенные тушки перепелок промывают, заливают подсоленной водой и выдерживают в течение 15 мин. Затем снимают с них кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шампуры. Жарят шашлык над раскаленными углями, периодически посыпая тушки мукой. Самый вкусный кебаб получается в том случае, если жарить перепелок над углями из можжевельника.

?

Шашлык из гусиной печени по-польски

Печень гусиная – 500 г, копченая грудинка – 400 г, лук репчатый – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Печень промывают, нарезают кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками. Репчатый лук очищают, моют и режут кольцами. Все продукты вперемежку нанизывают на шампуры. Равномерно жарят шашлык со всех сторон над раскаленными углями. После этого мясо солят, посыпают перцем, вымытой и

мелко нарубленной зеленью и горячим подают к столу.

?

Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде

Печень куриная – 500 г, грудинка копченая – 150 г , сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и вином и ставят в холодильник на 2–3 ч.

Затем кусочки печени нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом.

К столу подают на шампурах, украсив вымытыми веточками петрушки.

?

Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов

Филе куриное – 500 г, орехи грецкие очищенные – 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость. Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 ч.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают с вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и кинзы.

?

Перепела фаршированные на вертеле

Перепела – 3 шт., баранина – 100 г, лук репчатый – 50 г, сало курдючное – 30 г, масло растительное – 60 мл, паприка сушеная – 5 г, базилик сушеный – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Предварительно промытые тушки перепелов натирают солью. Баранину и курдючное сало пропускают через мясорубку, добавляют очищенный, вымытый и пассерованный в половине растительного масла лук, паприку, базилик, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и начиняют им перепелов.

Нанизывают их на вертел, смазывают оставшимся растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык «От Степана»

Филе куриное – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, перец болгарский красный и зеленый – 200 г, виноград без косточек – 100 г, уксус 3%-ный – 30 мл, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

К столу подают, украсив вымытыми листиками мяты и виноградом, разрезанным на половинки.

?

Шашлык из утки

Мясо утки – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус винный белый – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки мяса утки на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют и нарезают дольками.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытыми веточками петрушки и дольками помидоров.

?

Шашлык из цыпленка

Тушка цыпленка, лук репчатый – 150 г, уксус 3%-ный – 50 мл, карри – 5 г, лимон – 1 шт., перец белый молотый – 3 г, соль по вкусу.

Тушку цыпленка промывают и разделывают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и нарезают кружочками.

К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

?

Шашлык из курицы по-китайски

Окорочка куриные – 1000 г, соус соевый – 70 мл, масло растительное – 40 мл, стружка кокосовая – 30 г, имбирь сушеный – 3 г, салат – 1 пучок.

Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью из соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем нанизывают окорочка на шампуры и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут вымытые листья салата, на них – готовый шашлык, снятый с шампуров, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

?

Бедонакабоб

Перепелки – 4 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, мука – 30 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 4 веточки, соль и перец по вкусу.

Тушки перепелок промывают, солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Вымытые помидоры нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют перец и соль.

Готовые тушки перепелок снимают с шампуров, кладут на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают вымытыми веточками петрушки.

?

Шашлык из домашней птицы по-таджикски

Курица или утка – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус 3%-ный – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, соль и перец по вкусу.

Птицу промывают и разрубают на небольшие кусочки. Кладут их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенными, вымытыми и измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

?

Шашлык из цыплят по-узбекски

Цыплята – 4 шт., лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Подготовленные тушки цыплят промывают, разрубают на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и

маринуют в течение 1–2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из курицы с тмином

Курица – 1000 г, лук репчатый – 100 г, тмин – 10 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Курицу тщательно промывают, разрубают на небольшие кусочки и складывают в эмалированную емкость. Посыпают тмином, красным и черным молотым перцем, очищенными, вымытыми и измельченными луком, чесноком и солью. Все ингредиенты перемешивают и оставляют в прохладном месте на 1–2 ч.

Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Посыпают шашлык вымытой измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

?

Шашлык из курицы в сметане

Курица – 1000 г, сметана – 350 г, базилик сушеный – 5 г, зелень базилика – 1 веточка, соль, перец красный и черный молотый и по вкусу.

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3–4 ч.

Затем маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив вымытыми листиками базилика.

?

Шашлык из курицы и печени

Курица – 1000 г, печень куриная – 300 г , помидоры – 200 г, масло растительное – 70 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над

раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками. Зелень моют.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

?

Шашлык из курицы «Домашний»

Курица – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость.

Добавляют лимонный сок, соль и перец, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, перемешивают и оставляют на 1–2 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Для этого помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу.

Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Маринованные кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

?

Шашлык из цыплят с помидорами

Цыплята – 3 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 60 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3%-ный – 60 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Подготовленные тушки цыплят промывают, разрубают на порционные куски, солят, перчат, натирают очищенным, вымытым и измельченным чесноком, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

Помидоры моют и нарезают на дольки. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют.

На шампуры нанизывают попеременно куски мяса и дольки помидоров и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык снимают с шампуров, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из куриных субпродуктов

Печень куриная – 300 г, сердце куриное – 200 г, огурцы – 200 г, соль и перец по вкусу.

Печень и сердце промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат. Огурцы моют. К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, нарезанными кружочками.

?

Шашлык из курицы с грибами

Филе куриное – 500 г, грибы (белые или подосиновики) – 500 г, масло растительное – 30 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают и нарезают небольшими кусочками. Грибы очищают, моют, отрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3–4 мин.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытыми веточками сельдерея.

?

Шашлык из курицы «Азиатский»

Филе куриное – 500 г, перец болгарский – 100 г, ананасы консервированные – 50 г, соус соевый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, крахмал – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают кубиками и складывают в эмалированную емкость. Соевый соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки курицы и маринуют в течение 1–2 ч.

Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с квадратиками перца и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и вымытыми веточками петрушки.

?

Шашлык «Минутка»

Филе куриное – 500 г, фасоль стручковая – 250 г, лук репчатый – 60 г, масло сливочное – 20 г, уксус винный белый – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кубиками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 10–15 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами и пассеруют в сливочном масле. Фасоль отваривают в подсоленной воде.

Готовый шашлык подают к столу с гарниром из вареной

фасоли, украсив пассерованным луком.

?

Люля-кебаб из курицы

Куриное филе– 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу на колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб вымытым и тонко нарезанным зеленым луком, сбрызгивают уксусом.

?

Кебаб из курицы с ветчиной

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают и вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку.

Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу на колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу украшают кебаб вымытыми перьями зеленого лука и поливают лимонным соком.

?

Кебаб из курицы с беконом

Филе куриное – 500 г, бекон – 200 г, лук репчатый – 100 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 2 ч.

После этого разделывают фарш на колбаски, заворачивают каждую в тонкий ломтик бекона, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу украшают кебаб веточками петрушки.

?

Кебаб куриный «Фантазия»

Филе куриное – 500 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, перец болгарский – 1 шт., яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, вымытый, очищенный от семян и нарезанный мелкими кубиками болгарский перец, измельченные оливки, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде шариков, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Лимон моют и нарезают кружочками.

Готовый кебаб украшают кружочками лимона и подают к столу.

?

Кебаб из курицы с абрикосовым соусом

Филе куриное – 600 г, абрикосы – 200 г, лук репчатый – 100 г, сахар – 15 г, корица – 3 г, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют в фарш яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 1–2 ч. После этого разделывают фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Абрикосы моют, удаляют косточки, кладут в неглубокую кастрюлю и добавляют воду. Варят на небольшом огне до размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар и корицу. Массу перемешивают, перекладывают в соусник и охлаждают.

Готовый кебаб подают к столу на шампурах, выложив их на блюдо. Отдельно подают абрикосовый соус.

?

Шашлык из курицы с цветной капустой

Мясо курицы белое – 500 г, капуста цветная – 500 г, масло топленое – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 30 мин.

Цветную капусту моют, разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на сито.

Кусочки куриного мяса и соцветия цветной капусты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из курицы с весенней зеленью

Курица – 1000 г, майонез – 250 г, салат – 200 г, зеленые перья чеснока, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, разрубают на порционные куски, кладут в эмалированную миску, солят, перчат, заливают майонезом, добавляют вымытые, мелко нарезанные перья чеснока, зелень петрушки и укропа и перемешивают. Накрывают миску полиэтиленовой пленкой и ставят в холодильник на 30–40 мин.

По истечении указанного срока куски курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. На большое блюдо выкладывают вымытые листья салата, сверху – шампуры с шашлыком, украшают веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из курицы в маринаде из зеленого лука и грецких орехов

Филе куриное – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, вино красное сухое – 150 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с вымытым зеленым луком, солят, перчат, добавляют красное вино и заливают полученной смесью курицу. Маринуют в прохладном месте 1–1,5 ч.

По истечении указанного срока кусочки куриного филе нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

?

Шашлык из утки с зеленым луком и сливами

Утка – 1000 г, слива кислая – 300 г, майонез – 250 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Утку промывают, разрубают на небольшие кусочки, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют майонез, вымытый и измельченный зеленый лук, перец и соль. Все перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 2–3 ч.

Сливу моют, надрезают ножом и вынимают косточки. Кусочки утки нанизывают на шампуры вперемежку со сливами и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из курицы с ревенем

Филе курицы – 500 г, ревень – 250 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное филе

промывают, нарезают кубиками, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Ревень моют, очищают и нарезают небольшими кусочками.

Кубики куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками ревеня и жарят над раскаленными углями 8–10 мин.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из индейки с черемшой

Индейка – 1500 г, черемша – 150 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 25 г, соль и перец по вкусу.

Индейку промывают, разрубают на порционные кусочки, кладут в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанную вымытую черемшу, уксус, сахар, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем нанизывают кусочки индейки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом, чтобы шашлык получился сочным.

?

Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами

Филе индейки – 500 г, ветчина – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе индейки промывают, нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают вперемежку на шампуры, солят, перчат и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык сбрызгивают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из курицы с солеными рыжиками

Филе курицы – 1000 г, рыжики соленые – 300 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, семена тмина и укропа – по 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают кусочками весом по 25–30 г, кладут в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, семена тмина и укропа, перец и соль. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 ч.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кусочками солеными рыжиками и кольцами лука и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной

зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из домашней птицы с солеными огурцами

Филе курицы или индейки – 600 г, яблоки – 200 г, огурцы соленые – 100 г, лук репчатый – 60 г, соль и перец по вкусу.

Филе курицы или индейки промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, солят и перчат. Яблоки моют, разрезают на 4 части и удаляют сердцевину, лук очищают, моют и нарезают кольцами, соленые огурцы – кружочками.

Кусочки птицы, кольца лука и кружочки соленых огурцов нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая.

?

Шашлык из утки в брусничном маринаде

Утка – 1000 г, брусника – 200 г, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 мл, сахар – 20 г, корица – 3 г, соль и перец по вкусу.

Утку промывают, нарезают порционными кусками и кладут в неглубокую эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Бруснику моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, корицу, перец и соль. Полученной смесью заливают утку и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем кусочки утки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают брусничным маринадом и подают к столу.

?

Шашлык «Романтический»

Филе курицы – 500 г, клубника – 200 г, уксус бальзамический – 30 мл, салат – 1 пучок, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают бальзамическим уксусом. Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата моют, выкладывают на блюдо, на них сверху – готовый шашлык и вымытые листики мяты.

По периметру кладут вымытые, разрезанные пополам ягоды клубники и подают к столу.

?

Шашлык «Парижский»

Филе курицы – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, коньяк

– 50 мл, сок апельсиновый – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Куриное филе промывают, нарезают кусочками весом по 25–30 г и маринуют в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30–45 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

?

Шашлык куриный «Мерида»

Окорочка куриные – 1000 г, соус томатный – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, фасоль красная консервированная – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец чили – 3 г, соль по вкусу.

Куриные окорочка промывают и кладут в эмалированную емкость. Лимон моют и выжимают из него сок. Томатный соус смешивают с лимонным соком, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, перцем чили и солью.

Заливают окорочка полученной смесью, закрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 2–3 ч.

По истечении указанного времени окорочка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая томатным маринадом.

Пока шашлык жарится, готовят салат. Консервированные кукурузу и фасоль кладут в керамическую миску, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый шашлык снимают с шампуров, раскладывают по тарелкам и подают к столу с салатом.

?

Шашлык из индейки с грибами

Индейка – 1000 г, грибы белые – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный красный – 50 мл, зелень базилика и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Индейку промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную миску, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют индейку 30–40 мин.

Грибы промывают, очищают и бланшируют в подсоленной воде 4–5 мин. Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками базилика и петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из индейки в апельсиновом маринаде

Филе индейки – 500 г, сок апельсиновый – 200 мл, кальвадос – 50 мл, сахар – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси апельсинового сока, кадьвадоса, сахара, соли и перца в течение 1 ч. Затем кусочки индейки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык-ассорти с овощами

Филе курицы – 300 г, филе индейки – 300 г, печень утки – 200 г, перец болгарский – 200 г, фасоль стручковая – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе курицы и индейки, печень утки промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 30 мин.

Болгарский перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками, репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Кусочки курицы, индейки и печени нанизывают на шампуры вперемежку с квадратиками болгарского перца и кольцами лука, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа, гарнируют вареной стручковой фасолью и подают к столу.

?

Шашлык из курицы с курагой

Филе курицы – 600 г, курага – 150 г, масло растительное – 50 мл, яйца перепелиные – 6 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и маринуют в течение 30 мин.

Курагу промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют на 10 мин. Затем воду сливают, кусочки куриного филе и курагу нанизывают вперемежку на

шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают половинками сваренных вкрутую перепелиных яиц, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Глава 4. Шашлыки из рыбы и морепродуктов

Заядлым рыбакам наверняка придется по душе шашлык из рыбы и морепродуктов. Шашлык из рыбы и морепродуктов нужно готовить очень осторожно, так как при обжаривании он может развалиться и упасть в угли.

При приготовлении шашлыка из кальмаров следует помнить, что кальмаров нельзя пережаривать, чтобы они не стали жесткими. Максимальное время приготовления блюда из этих морепродуктов – не более 4 мин.

В зависимости от фантазии такое блюдо может стать настоящим деликатесом, способным удивить даже самого привередливого гурмана.

?

Шашлык из осетрины с помидорами

Осетрина (филе) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, перец болгарский – 300 г, вино белое сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Филе промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи, и нарезают небольшими кусочками и выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 ч. Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, очищенный, вымытый и пропущенный через мясорубку репчатый лук, перец и соль.

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

?

Шашлык из осетрины с зеленью

Осетрина (филе) – 500 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец душистый горошком – 5–7 шт., соль по вкусу.

Филе промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину кладут в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, добавляют перец и выдерживают в холодном месте в течение 10–15 мин. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на

шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

?

Шашлык из осетрины с помидорами и мускатным орехом

Осетрина – 1000 г, помидоры – 300 г, масло топленое – 50 г, орех мускатный – 5 г, кардамон – 2 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5–10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жаренья смазывают рыбу топленым маслом. При подаче к столу рыбу кладут на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

?

Шашлык из осетрины в сметане

Осетрина – 500 г, лук репчатый – 100 г, сметана – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Кладут слоями в эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

?

Шашлык из белуги или севрюги

Белуга (или севрюга) – 1500 г, лук репчатый – 300 г, сок лимонный или гранатовый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 х 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают очищенный и вымытый лук. Все продукты кладут слоями в эмалированную емкость, добавляя перец, соль и вымытую и мелко нарезанную зелень. В том случае, если рыба свежая, маринуют в течение 2–3 ч. Если же для приготовления шашлыка используется мороженая рыба, мариновать ее следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку

он размягчает рыбу и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь.

Промаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой и измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами очищенным и вымытым репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

?

Шашлык из горбуши по-сахалински

Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, сок лимона – 50 мл, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 10 мл, мука пшеничная – 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лук зеленый – 1 пучок, соль, перец черный и белый молотый по вкусу.

Очищенную от кожи рыбу разделывают на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси из вымытой и измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком.

Кляр готовят следующим образом. В холодное молоко добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто.

После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с вымытым, измельченным зеленым луком и томатным соусом.

?

Шашлык из налима с баклажанами

Филе налима – 500 г, баклажаны – 300 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, лист лавровый – 2–3 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе налима промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость, посыпают кориандром, молотой гвоздикой, измельченными лавровым листом, солят и перчат. Затем сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Баклажаны моют, нарезают кружками и жарят на сковороде в

растительном масле.

Жареные баклажаны кладут слоями на блюдо, солят и посыпают очищенным, вымытым и измельченными чесноком и вымытой зеленью базилика.

Кусочки налима нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают с гарниром из жареных баклажанов.

?

Шашлык из камбалы

Камбала – 1000 г, дыня – 400 г, яблоки – 400 г, лимонный сок – 50 мл, масло растительное – 50 мл, шафран или карри, соль и перец по вкусу.

Камбалу чистят, потрошат, моют и удаляют кости. Филе нарезают кусочками длиной 6 см, шириной 3 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают на четыре части и удаляют сердцевину.

Дыню моют, чистят, удаляют семена и нарезают на кусочки толщиной 2 см.

Филе камбалы, кусочки дыни и яблок нанизывают на шампуры, поливают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

?

Шашлык из салаки

Салака – 700–750 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 100 г, масло растительное – 60 мл, зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Подготовленную рыбу моют, нарезают порционными кусками, солят, перчат и смазывают растительным маслом. Лук очищают, моют, нарезают крупными кольцами, морковь очищают, моют и нарезают брусками. На шампур нанизывают куски салаки, лук и морковь и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык украшают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

?

Шашлык из сома. Первый способ

Филе сома – 600 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, сахар – 15 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и нарезают ломтиками.

Репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и сбрызгивают смесью сахара и уксуса. Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 мин.

Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

?

Шашлык из сома. Второй способ

Сом – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, лимон – 1 шт., гвоздика молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, промывают, вынимают кости и снимают кожу. Рыбное филе вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

Лимон моют и разрезают на дольки.

После этого разделывают фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу посыпают шашлык молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают дольками лимона и вымытыми перьями зеленого лука.

?

Шашлык из китового мяса со сливами

Мясо китовое – 2000 г, сало – 500 г, слива маринованная – 300 г, лук репчатый – 150 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Китовое мясо промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и лимонный сок. Все ингредиенты тщательно перемешивают. После этого кастрюлю накрывают крышкой и ставят в холодное место на 4 ч.

Замаринованные кусочки мяса вперемежку с нарезанным кусочками салом нанизывают на шампуры.

Жарят шашлык, периодически переворачивая шампуры, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось.

К столу шашлык подают с маринованными сливами, вымытым зеленым луком.

?

Шашлык из трески

Филе трески – 1000 г, лук репчатый – 150 г, молоко – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, булка – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе трески промывают и пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и размоченной

в молоке булкой, добавляют вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки (оставив несколько веточек для украшения), яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

?

Шашлык из трески с помидорами

Филе трески – 700 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 60 г, лист лавровый – 3 шт., перец болгарский зеленый – 2 шт., майоран и тимьян сушеные – по 10 г, зелень петрушки, кинзы, сельдерея – по 0,5 пучка, перец черный горошком – 5–6 шт., соль по вкусу.

Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками, тщательно промывают в холодной воде и промокают салфеткой.

Лук очищают, моют. Помидоры и сельдерей моют. Перец моют и очищают от семян.

Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, зеленый перец и перец горошком заливают кипятком и оставляют на 5–10 мин. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, помидоры дольками. Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают на шампуры, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 6–8 мин, поворачивая и смазывая рыбу маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью и подают к столу.

?

Шашлык из трески с тофу

Филе трески – 500 г, тофу (соевый сыр) – 250 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, соус соевый – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимонный сок – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом. Предварительно промытую и нарезанную кубиками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1–2 ч.

Промаринованные кусочки трески нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным кубиками тофу и очищенным, вымытым и нарезанным кружками репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из угря

Угорь очищенный – 500 г, соус красный – 200 г, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 70 г, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Затем подготовленным таким образом угря надевают на шампуры, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают с шампуров и раскладывают на блюде. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Сверху посыпают вымытыми рублеными луком и зеленью.

?

Шашлык из меч-рыбы

Меч-рыба – 1600 г, масло оливковое – 170 мл, сок лимонный – 170 мл, лук-шалот – 30 г, лимон – 1 шт., лист лавровый свежий – 3 шт., паприка молотая – 5 г, зелень – 1,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Для приготовления маринада смешивают 100 мл оливкового масла, 100 мл лимонного сока, вымытый и очищенный лук-шалот, добавляют 0,5 пучка вымытой и измельченной зелени, лавровый лист, паприку, солят и перчат.

Рыбу промывают и нарезают кусочками.

Затем на широкое неглубокое металлическое блюдо выкладывают слоем нарезанную кусочками меч-рыбу. Заливают ее маринадом так, чтобы кусочки были равномерно покрыты. Накрывают блюдо крышкой и ставят в прохладное место на 4–5 ч. Время от времени маринад необходимо перемешивать.

Пока маринуется рыба, готовят соус. Для этого смешивают немного оливкового масла и лимонный сок и добавляют 0,5 пучка вымытой измельченной зелени.

Замаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят с каждой стороны, обильно поливая предварительно слегка подогретым оливковым маслом.

Готовый шашлык подают к столу с соусом, вымытым и тонко нарезанным ломтиками лимоном и 0,5 пучка вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из карпа с помидорами

Карп – 600 г, помидоры – 150 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 90 мл, масло сливочное – 60 г, лук репчатый – 1 пучок, зелень петрушки и сельдерея – по 2 пучка, соль и перец по вкусу.

Карпа чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, перчат, солят, обсыпают очищенным, вымытым и мелко нарубленными луком, вымытой и измельченной зеленью сельдерея и петрушки, поливают растительным маслом и маринуют 20–30 мин.

Рыбу нанизывают на шампуры, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и лимон моют, помидоры нарезают дольками, лимон – кружочками.

Готовый шашлык подают к столу, украсив кружочками лимона и дольками помидоров.

?

Шашлык из карпа с ананасами

Филе карпа – 750 г, ананасы консервированные кусочками – 225 г, перец болгарский красный – 1 шт., сахар – 60 г, соус томатный – 40 г, уксус винный белый – 30 мл, соус соевый – 15 мл, соль по вкусу.

Деревянные шампуры вымачивают в воде в течение нескольких часов. Рыбное филе промывают и нарезают кубиками со стороной 2,5 см. Ананасовый сироп сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец моют, очищают от семян и нарезают кусочками со стороной 2,5 см. Нанизывают на шампуры перец, рыбу и ананас, укладывают их в мелкую неметаллическую емкость. Смешивают соевый и томатный соусы, остатки ананасового сиропа, сахар, уксус и соль. Заливают шашлык маринадом, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник. Маринуют не более 3 ч.

Жарят шашлык над раскаленными углями по 2–3 мин с каждой стороны, постоянно смачивая маринадом. При желании перец можно заменить цуккини, мелкими помидорами, грибами или луком.

?

Шашлык из палтуса

Филе палтуса – 500 г, лук репчатый – 200 г, шампиньоны – 200 г, помидоры мелкие – 150 г, перец болгарский – 100 г, масло растительное – 30 мл, кориандр и тмин – по 5 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе палтуса моют, нарезают небольшими ломтиками и кладут в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1–2 ч.

Помидоры моют, лук и грибы очищают и моют. Перец моют, очищают от семян. Лук нарезают кольцами, перец – кубиками,

помидоры разрезают на 4 части. Все ингредиенты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки и укропа.

?

Шашлык из сельди

Сельдь свежая (или мороженная) – 1000 г, картофель – 500 г, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают тушки в холодной воде, затем сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

?

Шашлык из судака

Судак – 1000 г, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, кладут в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3–4 ч.

Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из сига с шампиньонами

Филе сига – 500 г, шампиньоны – 250 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе сига промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны очищают, промывают и обсушивают салфеткой, лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на шампуры вперемежку с целыми

шампиньонами и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, полив острым томатным соусом и посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Шашлык из сазана

Сазан – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из белуги в томатном соке

Филе белуги – 1000 г, сок томатный – 300 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 2–3 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Филе белуги промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г и кладут в неглубокую эмалированную кастрюлю. Добавляют томатный и лимонный соки, растительное масло, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

По истечении указанного времени кусочки белуги нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из форели в луковом маринаде

Форель – 1000 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Репчатый лук чистят, моют, пропускают через мясорубку, смешивают с растительным маслом, свежевыжатым лимонным соком, вымытой и измельченной петрушкой, солью и перцем и

заливают полученным маринадом форель. Маринуют рыбу в течение 1 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из форели в лимонном маринаде

Форель – 1000 г, сок лимонный – 100 мл, масло растительное – 100 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, заливают смесью лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Перемешивают и выдерживают в маринаде 1,5–2 ч.

По истечении указанного срока кусочки форели нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

?

Шашлык из форели в пряном маринаде

Форель – 1000 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, лист лавровый – 2–3 шт., орех мускатный молотый, гвоздика молотая – по 3 г, лимонный сок – 50 мл, зелень кинзы, петрушки, базилика, орегано – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Пряную зелень, чеснок и лавровый лист измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, гвоздику, перец и соль. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1–2 ч.

Помидоры моют и нарезают кружочками. Затем кусочки форели нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными помидорами и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из форели

Форель – 800 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Кладут их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Болгарский перец моют, удаляют плодоножку и семена и

нарезают квадратиками.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с болгарским перцем и кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из семги в горчичном маринаде

Филе семги – 500 г, помидоры мелкие – 200 г, перец болгарский – 200 г, сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 50 мл, горчица – 30 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе семги промывают, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси из лимонного сока, оливкового масла, горчицы, очищенного, вымытого и измельченного чеснока, соли и перца в течение 1–2 ч. Овощи моют, у перца удаляют плодоножку, нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, квадратики сладкого перца и половинки помидоров нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык из скумбрии в майонезе

Скумбрия свежая (или мороженная) – 1000 г, картофель – 500 г, майонез – 250 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и заливают майонезом. Маринуют в течение 1–2 ч в прохладном месте. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

?

Рыба с огурцами на шампурах

Рыба – 300 г, огурцы – 100 г, мука – 100 г, орех мускатный очищенный – 50 г, шафран – 2 г, имбирь – 2 г, зелень петрушки, кинзы и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, чистят, разрезают пополам и удаляют семена.

На шампуры нанизывают, чередуя, кусочки рыбы и огурца и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми веточками зелени.

?

Шашлык из речной рыбы с луком и морковью

Рыба речная – 900 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 150 г, сахар – 50 г, уксус 3%-ный – 60 мл, зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок, лист лавровый – 1 шт., гвоздика, корица и соль по вкусу.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, морковь очищают, моют. Морковь варят, добавляют лук, сахар, корицу, лавровый лист, гвоздику, уксус и кипятят 20–25 мин.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, заливают маринадом и ставят на 40–50 мин в холодильник. На шампуры нанизывают куски рыбы и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык посыпают вымытой, мелко нарезанной зеленью петрушки и сельдерея.

?

Шашлык из речной рыбы с картофелем

Рыба речная – 1000 г, картофель – 250 г, помидоры – 200 г, огурцы – 150 г, масло растительное – 60 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и разрезают пополам. На шампуры нанизывают, чередуя, помидоры, огурцы, картофель и рыбу и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми веточками укропа и петрушки.

?

Рыба на костре

Рыба – 1000–1500 г, листья лопуха, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, промывают, солят, перчат, заворачивают в вымытые листья лопуха (фольгу, оберточную бумагу) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного шашлыка). Обычно приготовление такого шашлыка из рыбы не занимает более 5–10 мин.

?

Шашлык из морской рыбы

Рыба морская – 1000 г, лук репчатый – 70 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, промывают, разделывают на филе и нарезают небольшими кусочками. После этого рыбу солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый мелко нарезанный лук и все тщательно перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 50–60 мин. Затем нанизывают кусочки на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Лимон моют и режут его ломтиками.

К столу шашлык подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками) и ломтиками лимона.

?

Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами

Рыба речная – 700–800 г, картофель – 500 г, огурцы – 250 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 80 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, потрошат, промывают в холодной воде. Затем нарезают ее порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и режут дольками.

Нанизывают на шампуры огурцы, картофель, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями. При подаче к столу украшают каждый шашлык вымытыми веточками зелени.

?

Шашлык из рыбы по-гречески

Филе судака или другой речной рыбы – 1000 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, маслины без косточек – 50 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, чеснок – 1 зубчик, соль и перец по вкусу.

Филе промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. В отдельной миске смешивают сухое белое вино, растительное масло, лимонный сок, очищенные, вымытые и измельченные репчатый лук и чеснок, перец и соль.

Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2–3 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров, выкладывают на блюдо, украшают маслинами и подают к столу.

?

Шашлык из речной рыбы с зеленью

Филе сома и судака – по 300 г, лук репчатый – 60 г, сок лимонный – 50 мл, яйцо – 1 шт., зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе сома и судака пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и кинзы, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

?

Шашлык из кальмаров с рисом

Кальмары – 1000 г, рис – 200 г, соус томатный – 50 г, соль и перец по вкусу.

Кальмары промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают пленку. Затем нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 2–3 мин. Готовый шашлык солят и перчат.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

?

Шашлык из кальмаров с зеленью

Кальмары – 500 г.

Для маринада: перец чили – 1 шт., зелень кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, лук зеленый – 1 пучок, сахар – 40 г, уксус винный – 80 мл, масло растительное – 50 мл, соль по вкусу.

Смешивают вымытый и измельченный перец чили, сахар, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, уксус, соль и половину растительного масла. Кальмары чистят, нарезают вдоль на полоски шириной 6–8 см и маринуют 1 ч.

Затем куски кальмара нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 3–4 мин, постоянно поворачивая шампуры.

Зеленый лук моют, режут и слегка обжаривают в оставшемся масле на сковороде. Нагревают маринад, в котором мариновались кальмары.

Шашлык подают вместе с обжаренным зеленым луком и горячим маринадом.

?

Шашлык из осьминога

Осьминог – 600 г, соус соевый – 40 мл, масло растительное –

15–20 мл, сахар – 10 г, чеснок – 2 зубчика, лук зеленый – 2–3 пера, кунжут – 5 г, перец по вкусу.

Предварительно разделанного осьминога несколько раз погружают в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем разрезают осьминога на кусочки длиной 7–8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с вымытым и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и растолченным чесноком, добавляют соевый соус, кунжут, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 40 мин.

Нанизывают куски осьминога на шампуры (по 5–6 кусков) и жарят над раскаленными углями без пламени до готовности.

?

Шашлык из креветок и морских гребешков с медом

Креветки – 500 г, морские гребешки свежие – 250 г, мед – 90 г, херес сладкий – 50 мл, соус соевый – 40 г.

Вымачивают в воде 8 деревянных шампуров. Креветки очищают, удалив головы и оставив хвостики. Гребешки также очищают. После этого креветки и гребешки, чередуя, нанизывают на 8 шампуров и укладывают в мелкую неметаллическую емкость.

Мед, соус и херес смешивают и заливают полученным соусом шашлык. Накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на несколько часов.

Жарят шашлык над раскаленными углями в течение 5 мин, постоянно сбрызгивая маринадом.

?

Шашлык из креветок в горчичном маринаде

Креветки королевские – 1000 г, масло оливковое – 50 мл, горчица сладкая – 30 г, лимоны – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Креветки очищают, моют и укладывают в неглубокую эмалированную миску. Свежевыжатый лимонный сок смешивают с оливковым маслом, горчицей, солью и перцем и заливают полученным маринадом креветки. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем нанизывают креветки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из гребешков

Гребешки морские – 400 г, соус соевый – 50 мл, сакэ – 50 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Морские гребешки нарезают кусочками, моют и маринуют в смеси сакэ и соевого соуса в течение 30–40 мин, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки, украшают дольками

вымытого лимона и подают к столу.

?

Шашлык-ассорти

Осетрина – 800 г, мясо морского гребешка – 60 г, мясо гигантской креветки (или мясо рака) – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в раковинах – 10 г, креветки мелкие – 15 г, вино белое – 30–40 мл, мука – 50 г, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень петрушки – 1 пучок, сок лимонный – 50 мл.

Осетрину, мясо морского гребешка, креветки и мясо гигантской креветки промывают и маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и вымытой и мелко нарезанной зеленью (несколько веточек оставляют для украшения).

После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шампуры в таком порядке: рыба, гребешок, креветка, мясо гигантской креветки. Морепродукты жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и оставшимися веточками петрушки.

?

Шашлык-ассорти из осетрины и раков

Осетрина – 1000 г, раки вареные – 15 шт., помидоры – 300 г, масло топленое – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют внутренности и снимают кожу, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат и оставляют на 5–10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры в перемежку с дольками помидоров и очищенными раковыми шейками. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и смазывая топленым маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Шашлык-ассорти с овощами

Карп – 500 г, сазан – 500 г, судак – 500 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, соус томатный – 30 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе кубиками весом 30–40 г и заливают маринадом, приготовленным

из смеси винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1–2 ч.

Помидоры моют. Лук очищают и моют. Перец моют, очищают от плодоножки и семян. Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками. Нанизывают на шампуры вперемежку кусочки рыбы, шпика, кольца лука, квадратики болгарского перца, кружочки помидоров и жарят шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

?

Шашлык-ассорти из палтуса с креветками

Филе палтуса – 1000 г, креветки очищенные замороженные – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус винный белый – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Филе палтуса промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и оставляют на 10–15 мин. Затем кусочки палтуса обваливают в панировочных сухарях, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зубчик чеснока очищают, моют, измельчают, жарят на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 мин, затем добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2–3 мин.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают жареными креветками, вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

?

Шашлык-ассорти из осетрины с креветками

Осетрина – 500 г, креветки королевские – 300 г, перец болгарский – 300 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, соус соевый – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, салат – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

Рыбу промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Кладут в эмалированную миску, добавляют очищенные креветки, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 мин.

Перец моют, вынимают сердцевину и нарезают квадратиками. Затем кусочки осетрины, креветки, перец и оливки нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Вымытые листья салата выкладывают на блюдо, на них –

готовый шашлык, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Глава 5. Шашлыки из грибов, овощей и фруктов

Шашлык можно приготовить не только из мяса или рыбы, но и из овощей, фруктов и грибов. Овощи и фрукты для шашлыка можно взять любые, а вот грибы подойдут не все. Лучше всего шашлыки делать из подосиновиков, белых грибов, шампиньонов, подберезовиков, лисичек и маслят. Такие шашлыки очень вкусны и особенно понравятся вегетарианцам.

?

Шашлык из грибов и сосисок

Грибы свежие – 300 г, сосиски – 6 шт., масло растительное – 50 мл, помидоры – 500 г, лук репчатый – 100 г, грудинка (нарезка) – 50 г, сыр – 50 г, чернослив – 30 г, зелень петрушки – 1 пучок.

Грибы перебирают, очищают, промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят на масле.

Сосиски нарезают кусочками длиной до 3–4 см. Чернослив промывают и замачивают в теплой воде на 6–8 ч, после чего, удалив из него косточки, оборачивают каждую сливу полоской грудинки.

Лук очищают, моют и нарезают крупными кольцами. Помидоры моют и разрезают на 4 части. Петрушку моют. Сыр нарезают ломтиками.

На шампур надевают вперемежку грибы, сосиску, свернутые листья петрушки, кольца лука, дольки помидоров, чернослив, ломтик сыра и вновь сосиску. Жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Шашлык из колбасы с грибами

Колбаса вареная – 300 г, грибы свежие – 200 г, масло растительное – 50 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают и моют. Каждую луковицу разрезают на 4 части и обдают кипятком. Грибы перебирают, очищают, промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят на масле. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

Подготовленные продукты вперемежку (колбаса, лук, помидоры, грибы) надевают на шампуры и солят.

К столу подают, посыпав перцем и вымытым и мелко нарезанным зеленым луком.

?

Шашлык из овощей и сосисок

Перец болгарский – 4 шт, лук репчатый – 60 г, помидоры – 150 г, хлеб белый – 200 г, сосиски – 4 шт., шпик – 60 г, чеснок – 3 зубчика, масло растительное – 30 мл, горчица, соус томатный острый, соль по вкусу.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и натирают чесноком. Перец моют, очищают от семян и разрезают вдоль на 3 части. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами. Шпик нарезают ломтиками.

Сосиски разрезают на 4 части, оборачивают посоленными кусками перца и надевают на шампуры вперемежку с ломтиками шпика, лука, помидоров и хлеба. Жарят шашлык над раскаленными углями.

Перед подачей готовый шашлык приправляют томатным соусом или горчицей.

?

Шашлык из вареных подберезовиков

Подберезовики – 300 г, сало свиное – 100 г, томат-пюре – 50 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Лук очищают, моют и нарезают крупными кольцами. Сало нарезают кусочками.

Подберезовики очищают, моют и варят до полной готовности. После этого откидывают на дуршлаг и нанизывают вперемежку с кольцами репчатого лука и кусочками сала на тонкие шампуры.

Шашлык жарят над углями 4–5 мин, затем перекладывают в сковороду, добавляют томат-пюре, перец и соль и тушат еще 2 мин.

?

Шашлык из рыжиков

Рыжики – 600 г, вино или уксус винный – 60 мл, масло растительное – 60 мл, лук репчатый – 60 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

С грибов снимают кожицу, промывают их и маринуют в уксусе или вине 2–3 ч. Затем поливают их растительным маслом, перчат и солят. Лук очищают, моют и нарезают колечками. На шампуры нанизывают грибы и колечки лука и жарят над тлеющими углями до готовности.

Шашлык подают к столу, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью.

?

Шашлык из свежих грибов

Грибы свежие – 500 г, помидоры маринованные – 300 г, сало свиное – 200 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Шляпки грибов промывают, затем погружают в кипящую воду

на 3–4 мин, вынимают и подсушивают. После этого нанизывают их на тонкие шампуры, чередуя с нарезанным кусочками салом и очищенным, вымытым и нарезанным ломтиками луком. Жарят над раскаленными углями и перед самым окончанием жаренья посыпают солью и перцем.

К столу грибной шашлык подают на шампурах с гарниром из маринованных помидоров.

?

Шашлык из картофеля, помидоров и грибов

Картофель (средних размеров) – 400 г, помидоры – 200 г, шампиньоны – 300 г, масло растительное – 60 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Помидоры моют и нарезают кружочками. Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят в сковороде на растительном масле до полуготовности. Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с грибами и кружочками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

?

Шашлык из грибов и колбасы

Грибы – 300 г, колбаса вареная – 300 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают, моют, разрезают на 4 части и обдают кипятком, затем заливают уксусом и оставляют на 5 мин.

Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят на сковороде в растительном масле до полуготовности. Помидоры моют и нарезают небольшими дольками.

Подготовленные продукты (колбаса, лук, грибы, помидоры) нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. К столу шашлык подают горячим, посыпав перцем и украсив вымытым и измельченным зеленым луком.

?

Шашлык из картофеля

Картофель (средних размеров) – 500 г, сало свиное копченое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5

пучка, соль и перец по вкусу.

Зеленый лук, укроп и петрушку моют. Сало нарезают ломтиками. Картофель очищают, моют и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Подготовленные клубни картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками копченого сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченной зеленью, перьями зеленого лука, солью и перцем.

?

Шашлык из баклажанов с чесночным соусом

Баклажаны некрупные – 1000 г, сало курдючное – 100 г, чеснок – 2 зубчика, майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баклажаны моют, очищают от кожицы и выдерживают в подсоленной воде 30 мин. Затем нанизывают их на шампуры вперемежку с кусочками курдючного сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Пока баклажаны жарятся, готовят соус. Для этого майонез смешивают с очищенным и измельченным чесноком и перцем.

Шашлык из баклажанов подают к столу с чесночным соусом, посыпав вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

?

Шашлык из помидоров

Помидоры некрупные – 1000 г, масло растительное – 50 мл, базилик свежий – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Помидоры моют, обсушивают салфеткой, нанизывают на шампуры по 3–4 шт., смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до размягчения.

Перед подачей к столу шашлык посыпают солью, перцем и украшают листиками базилика.

?

Шашлык вегетарианский

Перец болгарский – 300 г, помидоры мелкие (черри) – 300 г, цуккини – 300 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Цуккини очищают от кожицы, моют. Перец моют, очищают от семян. Лук очищают и моют. Цуккини нарезают кубиками, лук – кольцами, перец – квадратиками.

Помидоры моют. Грибы промывают. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки перца, цуккини, кольца лука, целые помидоры и шампиньоны и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу посыпают шашлык солью и перцем и

украшают веточками вымытой петрушки.

?

Шашлык из картофеля с болгарским перцем и помидорами

Картофель (средних размеров) – 500 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, сало свиное соленое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками. Помидоры моют и нарезают кружочками. Сало нарезают ломтиками.

Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками соленого сала, перцем и помидорами. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

?

Шашлык из кукурузы

Кукуруза молочной спелости в початках – 1000 г, бекон – 200 г, помидоры – 200 г.

Кукурузные початки моют и разрезают поперек на 2 части. Бекон нарезают тонкими ломтиками. Каждую половинку початка заворачивают в ломтик бекона и нанизывают на шампур. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми и нарезанными кружочками помидорами.

?

Шашлык из картофеля с шампиньонами

Картофель (средних размеров) – 500 г, шампиньоны – 300 г, сало свиное копченое – 100 г, сметана – 100 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Картофель моют, очищают от кожуры и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Шампиньоны очищают, промывают и бланшируют в подсоленной воде в течение 1–2 мин. Сало нарезают кусочками.

Подготовленный картофель и шампиньоны нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык поливают сметаной, смешанной с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и

петрушки, солью и перцем.

?

Шашлык банановый

Бананы – 300 г, апельсины – 300 г, масло сливочное – 50 г, пудра сахарная – 20 г, мята – 2 веточки.

Фрукты моют, очищают, бананы нарезают кружочками, апельсины разделяют на дольки и разрезают каждую на 2 части. Нанизывают кусочки фруктов на шампуры, смазывают растительным маслом и обжаривают над углями 2–3 мин.

Готовый шашлык посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

?

Шашлык «Фруктовый рай»

Банан – 1 шт., груша – 1 шт., виноград крупный без косточек – 150 г, масло сливочное – 50 г, ликер банановый – 30 мл, стружка кокосовая – 30 г.

Вымытые и очищенные банан и грушу нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры вперемежку с вымытыми целыми виноградинами и смазывают размягченным маслом. Затем шашлык обжаривают над углями, сбрызгивают ликером, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Глава 6. Маринады

Для приготовления шашлыков необходимы маринады, которые придают им неповторимый вкус и аромат, повышают их питательную ценность и вызывают хороший аппетит.

Блюда, приготовленные с использованием одних и тех же продуктов, приобретают разные вкусовые качества с различными маринадами. Не менее важную роль при этом играют используемые пряности. Ниже приведены примеры приготовления различных маринадов.

Мариновать можно в винном уксусе, уксусной кислоте, вине, томатном соусе, кетчупе, майонезе, добавив перец, соль, репчатый лук, пряные травы и другие компоненты, улучшающие вкусовые и ароматические качества мяса или рыбы.

?

Горячий маринад для дичи

Вода – 2000 мл, уксус столовый или винный – 100 мл, морковь – 200 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 5–6 зубчиков, корень петрушки – 2–3 шт., орех мускатный – 5 г, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., соль – 10 г.

Соль растворяют в кипящей воде, добавляют лавровый лист, гвоздику и предварительно растолченный мускатный орех. Корень петрушки очищают, моют, нарезают кружками, добавляют в полученную смесь и варят в течение 3–5 мин.

Затем добавляют вымытые и очищенные овощи – нарезанный кольцами репчатый лук, нашинкованную морковь, измельченный чеснок – и вливают уксус.

Смесь доводят до кипения, снимают с огня и слегка охлаждают. Мясо заливают полученным маринадом, накрывают крышкой, укутывают емкость плотной тканью и выдерживают 1–2 ч.

?

Маринад для мяса лося, кабана, оленя

Вода – 50 мл, уксус 3%-ный – 50 мл, сахар – 5 г, ягоды можжевельника – 3 шт., лист лавровый – 2 шт., гвоздика, соль – 10 г, перец душистый по вкусу.

Лавровый лист, ягоды можжевельника и гвоздику варят в воде 8–10 мин, после чего добавляют соль, сахар, уксус и перец и доводят смесь до кипения. Затем все процеживают и слегка охлаждают. Мясо заливают маринадом и выдерживают в холодильнике 2–3 сут.

?

Маринад для дичи

Морковь – 100 г, уксус 3%-ный – 75 мл, лук репчатый – 30 г, корень сельдерея – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, орех мускатный – 50 г, гвоздика – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, соль – 30 г, кардамон, корица, чеснок, перец душистый по вкусу.

Зелень петрушки моют и измельчают. Сельдерей и репчатый лук очищают, моют, шинкуют, заливают уксусом, добавляют толченый мускатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, чеснок, перец и соль. Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. Слегка охлажденным маринадом заливают мясо.

?

Маринад для баранины или свинины

Лук репчатый – 200 г, вино кислое или сок гранатовый – 50 мл, лист лавровый – 1 шт., соль по вкусу.

Лук очищают, моют, измельчают, добавляют соль и лавровый лист. Затем вливают кислое вино или гранатовый сок и все еще раз перемешивают.

Мясо маринуют в холодильнике 5–8 ч.

?

Маринад для говядины

Пиво – 250 мл, тимьян – 5 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Очищенный, вымытый и растолченный чеснок смешивают в неглубокой кастрюле с солью, тимьяном и красным перцем. В полученную смесь добавляют вымытый и нарезанный тонкими кружками лимон и вливают пиво.

?

Маринад для крупной дичи

Лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, вода – 40 мл, уксус столовый – 20 мл, лист лавровый – 6 шт., гвоздика – 6 шт., кардамон – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., перец черный по вкусу.

Репчатый лук, морковь, коренья петрушки и сельдерея очищают, моют, измельчают, смешивают с лавровым листом, гвоздикой, кардамоном, черным душистым перцем и заливают уксусом и водой. Смесь доводят до кипения, после чего снимают с огня и добавляют в маринад очищенный, вымытый и измельченный чеснок.

?

Маринад для утки

Черника (свежая, сушеная или замороженная) – 200 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, уксус винный – 50 мл, гвоздика – 2 шт., перец черный горошком, корица, соль по вкусу.

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук

смешивают с черникой, черным перцем горошком, гвоздикой, корицей и солью. Ингредиенты заливают сухим белым вином и уксусом.

?

Маринад для некрупной дичи

Вода – 400 мл, кислота лимонная – 3 г, лук репчатый – 30 г, ягоды можжевельника – 20 г, мята – 10 г, гвоздика – 5–6 шт., чеснок – 3 зубчика, соль – 15 г, перец черный – 6 горошин, майоран по вкусу.

Вымытые и измельченные ягоды можжевельника, мяту, гвоздику, черный перец и майоран кладут в марлевый мешочек. Лук очищают, моют, измельчают, заливают кипятком и слегка проваривают. В горячий маринад добавляют соль, лимонную кислоту и очищенный, вымытый и измельченный чеснок. Смесь настаивают под крышкой 3–4 ч, после чего ставят в холодильник.

?

Маринад с сухим вином

Вино красное или белое сухое – 700 мл, морковь – 150 г, уксус винный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, тмин – 5 г, чеснок – 3 зубчика, гвоздика – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., перец черный горошком – 5 г, соль по вкусу.

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук кладут в неглубокую кастрюлю, заливают вином, уксусом, добавляют очищенные, вымытые и измельченные морковь и чеснок, тмин, перец, соль, гвоздику и лавровый лист.

Маринад кипятят на медленном огне 15 мин, затем остужают.

?

Маринад с чесноком и вином

Вино красное – 1000 мл, вода – 1000 мл, уксус 3%-ный – 250 мл, морковь – 70 г, сельдерей – 50 г, чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 2 шт., перец душистый – 10–15 шт., перец черный горошком – 10–15 шт., соль – 50 г.

Очищенные, вымытые и измельченные морковь и сельдерей заливают вином, водой и уксусом, добавляют лавровый лист, посыпают солью и перцем и варят на слабом огне 10–15 мин, после чего смесь снимают с огня, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок и охлаждают.

?

Маринад для дичи по-мадьярски

Вода – 2000 мл, уксус 3%-ный – 300 мл, морковь – 70 г, лук репчатый – 50 г, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., перец душистый – 10–12 шт., соль по вкусу.

Лимон моют и нарезают кружочками. Корень петрушки, лук и

морковь очищают, моют, нарезают кружками, заливают горячей водой, добавляют кружочки лимона, соль и специи. Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения.

Готовую смесь снимают с огня, добавляют уксус, вновь ставят на огонь и доводят до кипения. Заливают мясо горячим маринадом.

?

Маринад для мяса по-восточному

Вода минеральная – 500 мл, уксус 3%-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Минеральную воду смешивают с уксусом, солью и перцем. Маринад готов.

?

Маринад с квасом для говядины или свинины

Квас – 500 мл, сыворотка, кефир или вода – 500 мл, лук репчатый – 60 г, мед – 40 г.

Квас смешивают с сывороткой, кефиром или водой, после чего в смесь добавляют мед и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук. Мясо заливают маринадом и ставят на 10–12 ч в холодильник.

?

Маринад лимонный для свинины

Лук репчатый – 100 г, лимон – 1 шт., вода – 25 мл, орех мускатный, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Лимон моют, выжимают из него сок, смешивают с водой. В эмалированную кастрюлю кладут мясо, затем его солят, перчат и посыпают толченым мускатным орехом.

Сверху кладут слой очищенного, вымытого и нарезанного тонкими кольцами лука. Продукты поливают лимонным соком. Затем вновь выкладывают слоями мясо и лук. Емкость накрывают крышкой и ставят в холодильник на 6–12 ч.

?

Маринад с кунжутным маслом для свинины

Лук репчатый – 200 г, перец острый стручковый – 100 г, уксус винный – 60 мл, масло кунжутное – 60 мл, сахар – 30 г, корица – 5 г, чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., тимьян, розмарин, соль и перец по вкусу.

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук смешивают в кастрюле с вымытым, очищенным от семян и нашинкованным острым стручковым перцем, уксусом, кунжутным маслом, сахаром, толченым чесноком, корицей, лавровым листом, гвоздикой, тимьяном, розмарином, солью и перцем. Свинину или баранину заливают маринадом и выдерживают в холодильнике 5–6 ч.

?

Маринад «Особенный»

Кефир – 500 мл, сок лимонный – 50 мл, зелень базилика – 1 пучок, перец душистый по вкусу.

Вымытую и измельченную зелень базилика смешивают с кефиром, лимонным соком и душистым перцем.

?

Маринад травяной

Сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 60 мл, зелень розмарина, базилика, орегано, тимьяна, майорана и петрушки – по 1 пучку, цедра лимонная – 10 г, соус чили – 5 г, чеснок – 3 зубчика, перец душистый – 5 г, соль – 5 г.

Очищенный, вымытый и растолченный чеснок перемешивают в небольшой кастрюле с солью, соусом чили и перцем. В полученную массу добавляют лимонный сок, вымытую и измельченную зелень и оливковое масло.

Этим маринадом заливают птицу, морепродукты, телятину, свинину, баранину. Следует иметь в виду, что большие куски мяса маринуюся дольше.

?

Маринад с соевым соусом для рыбы

Вино белое сухое – 150 мл, соус соевый – 100 мл, масло растительное – 100 мл, сахар – 60 г, корень имбиря – 60 г, зелень кинзы – 0,5 пучка, перец розовый горошком – 3–4 шт., соль по вкусу.

Измельченный корень имбиря смешивают в небольшой кастрюле с сахаром, вымытой и нашинкованной зеленью кинзы, розовым перцем, солью, соевым соусом, сухим белым вином и растительным маслом.

Нарезанную кусками рыбу заливают маринадом и оставляют на 20 мин.

Часть 2. Барбекю

«Барбекю» – популярное в последнее время слово. В походе, в лесу, на дачных участках с наступлением весны начинают гореть костры. Люди берут с собой на природу решетки, замоченное в специальном соусе мясо. И немногие знают, что барбекю – это не просто вкусное блюдо, но древнее кулинарное искусство, которое не только не было забыто, но и сегодня очень любимо многими людьми в разных странах.

Само слово «барбекю» появилось в нашем языке недавно, хотя рецепты приготовления мяса и овощей на решетке известны с незапамятных времен. Еще в первобытные времена люди, не имея специальных приспособлений, готовили мясо на углях в вырытых ямах.

Наверное, умение зажарить мясо на открытых углях заложено в человеческих генах и передалось от далеких предков. В те далекие времена другого способа приготовления пищи не существовало. Но с тех пор прошло очень много времени, и современный человек не только усовершенствовал приспособления для жарки продуктов, но и облегчил этот процесс.

Американцы под словом «барбекю» понимают пикник, устроенный на природе или на лужайке около дома.

От обычного пикника барбекю отличается тем, что главное блюдо, будь это мясо, птица, рыба или овощи, запекается на углях. Происхождение слова спорное: возможно, оно происходит от гаитянского «барбекю», что означает – «топчан», «лежак».

В США традиция жарить мясо на раскаленных углях осталась со времен первопроходцев. В особо торжественных случаях барбекю делалось над большой наполненной углями ямой, которая накрывалась решеткой. Таким способом жарились целые туши животных.

В России этот вид приготовления пищи получил широкое распространение а удобные раскладные мангалы и решетки стали необходимым атрибутом дачника и туриста.

Итак, барбекю – это:

– пикник, прием, вечеринка;

– жаровня для приготовления пищи;

– процесс, связанный с приготовлением жареного мяса, птицы или других продуктов;

– блюдо, приготовленное таким способом.

Готовится барбекю только на горячих углях, а не на открытом огне. Для этого необходимо дождаться, когда костер прогорит и

появятся красноватые угольки. Это самое подходящее время опускать решетку с мясом.

Костер лучше всего разжечь заранее, чтобы было достаточно времени до того, как понадобятся угли. Если же времени мало и процесс необходимо ускорить, можно воспользоваться специальными брикетами древесного угля. Сейчас такие брикеты можно найти в магазинах для дачников. Но в этом случае не будет и удовольствия от запаха костра, так как он отсутствует.

Рецептов приготовления барбекю существует множество. Продукты, используемые для его приготовления – это все то, что можно приготовить на огне и углях: говядина, свиные ребрышки, мясо дичи, мясо кур, корейка, стейки, кебабы, куриные окорочка, котлеты, купаты, рыба, морепродукты, овощи.

Самое главное при приготовлении барбекю – это соблюдение некоторых технологических правил. Например, необходимо предварительно мариновать продукты в соусе со специями. Маринадов для барбекю существует великое множество, и в каждой семье наверняка есть свой, «фирменный». Еще один важный момент – наличие овощных закусок: салаты, как правило, в больших блюдах, ставятся на отдельном столе.

Салаты готовятся только из овощей. Неуместно было бы подавать мясной салат к мясному же барбекю. Гарнир тоже немаловажен для любого жареного блюда. Предпочтение отдается в основном картофельному гарниру. Если барбекю готовится на даче или в загородном доме, картофель можно запечь в духовке, предварительно завернув его в фольгу. Такой гарнир очень удобен, так как фольга предохраняет клубни от подгорания.

Если картофель запекается в духовке, не придется постоянно отвлекаться и бегать на кухню проверять, готово ли блюдо. Достаточно включить духовку на 150 °С – и можно не переживать, что гарнир будет испорчен.

Любителям пикников на природе современная индустрия предлагает достаточно широкий выбор конструкций для приготовления барбекю, хотя принцип приготовления продуктов на них примерно одинаков. От гриля барбекю отличается отсутствием крышки. Чаще всего это металлический ящик с отверстиями в верхней и нижней части. Желательно наличие заслонок, которые регулируют приток воздуха. Предусматривается съемный зольник – поддон, куда осыпаются прогоревшие угли. То есть для приготовления вполне можно использовать мангал, описанный выше.

Основной элемент – это, конечно, решетки. На нижнюю, более мелкую, укладывается уголь, на верхнюю – продукты. Верхняя решетка может устанавливаться на трех уровнях для

регулирования скорости приготовления блюда. Свободный доступ воздуха и обеспечивает продуктам, приготовленным на барбекю, неповторимый вкус и аромат. А вот гриль, благодаря закрытой крышке, не только обеспечивает термическую обработку, но и позволяет пропитаться блюду дымом, что придает ему особый вкус.

Достоинство «мобильного» барбекю – это, прежде всего, легкость и компактность. Конструкция должна свободно помещаться в багажнике автомобиле, и не быть обузой в походных условиях. Любителям регулярных пикников на природе лучше приобрести небольшой разборный барбекю. Сборка-разборка такой конструкции займет минимум времени и обеспечит сохранность природы.

Впрочем, существует и одноразовое оборудование для тех, кто не часто позволяет себе выезды за город. Такое устройство представляет собой лоток из плотной фольги со слоем угля, пропитанного специальным составом для лучшего разжигания. Решетка из тонкого металлического прута прилагается к лотку. В комплект даже может быть включена каминная спичка. Пользоваться таким барбекю легко: надо просто отогнуть 2 перфорированных ушка, находящиеся сбоку, поджечь через них уголь и проследить, чтобы он разгорелся. Через несколько минут можно жарить продукты.

Существуют и специальные конструкции барбекю для жарения рыбы и стейков. Это устройства с откидными ножками, изготовленные из нержавеющей стали. У таких барбекю есть недостаток – приходится строить очаг из подручных материалов и разводить огонь прямо на земле.

Модель барбекю с двойной решеткой удобна тем, что блюдо легко можно переворачивать и регулировать процесс обжаривания. Мясо или другие продукты раскладываются и зажимаются решетками. Удлиненные ручки уберегут руки от ожогов. Но такие барбекю приходиться тщательно и долго отмывать.

Небольшой, похожий на чемоданчик барбекю американского производства представляет собой ящичек без крышки. Ножки к нему крепятся отдельно. Готовя на этой конструкции, лучше использовать прессованный уголь.

Универсальный мангал хорош тем, что на нем можно жарить как шашлыки, так и барбекю. Этот легкий и удобный мангал быстро собирается и разбирается и чем-то напоминает кейс. Все устройство изготовлено из прочного толстого металла, так что прослужит оно достаточно долго.

Барбекю, выполненные в виде домашних животных,

перекочевали в Россию из Германии и быстро стали популярными. Сделанная из чугуна жаровня состоит из решетки и емкости для древесного угля. Высоту решетки над углями можно регулировать. Недостаток таких конструкций в том, что в один прием можно жарить лишь небольшое количество мяса.

Существуют мангалы, способные выполнять функции как барбекю, так и гриля. Изготавливаются такие конструкции из чугуна или нержавеющей стали. Высоту решетки над углями можно регулировать. В комплект, к тому же, входит вертел для гриля, снабженный двигателем. Иногда к таким устройствам прилагаются специальные шпильки, которые не позволяют наколотым на них продуктам переворачиваться и перекручиваться.

Наибольшей популярностью в России пользуются барбекю в виде решетки. В продаже можно найти раздвижные устройства, их площадь может увеличиваться в 2 раза. Можно также купить решетку-барбекю с антипригарным покрытием.

К «мобильному» барбекю прилагается обычно чемоданчик для его хранения, а также щипчики для углей, двузубая вилка и лопатка. Комплект удобен и эстетичен.

Следует отметить, что для приготовления разнообразных блюд лучше приобрести круглую жаровню на высоких ножках. В таких барбекю можно регулировать высоту решетки, ведь для мяса нужна одна температура, для рыбы – другая, а для шпикачек – третья. Поэтому возможность менять зону нагрева в зависимости от продукта – неоспоримое преимущество таких устройств.

Для рыбы и овощей есть специальные барбекю, которые облегчают приготовление этих нежных продуктов.

В загородном доме или на даче вполне можно организовать постоянный очаг для барбекю. Для этого в подходящем месте выкапывают неглубокую ямку, которую выкладывают кирпичами или камнями. Решетку можно сделать как двойной, так и одинарной. Стационарное барбекю более всего подходит для больших семей или многолюдных компаний. Если на пикник собираются 10 человек, то потребуется не менее 2 кг мяса, следовательно, решетка должна быть площадью, как минимум, 1,5 м2. Горизонтальные барбекю-жаровни в таких случаях наиболее уместны.

Если же нет желания тратить время на подготовку и разжигание углей, то есть смысл установить электрическую или газовую модель барбекю, что позволит экономить время, но и приготовить практически любое блюдо. Правда, отсутствие ароматного дымка будет отличать блюда, приготовленные на

электрических и газовых барбекю, что вряд ли устроит романтиков.

Ну и конечно, идеальный вариант – стационарные барбекю с очагами из мрамора, гранита, базальта, туфа. Такие сооружения строят на заказ профессионалы. В них, кроме самого барбекю, можно готовить самые разнообразные блюда различными способами: жарить, коптить, запекать, варить, парить. При наличии такой модели можно на свежем воздухе приготовить целиком поросенка или ягненка. Самое главное при приобретении такого устройства – предусмотреть теплоотражающие экраны для жаровни. Именно они создадут необходимый эффект духовки. В таких моделях обязателен электромотор, ведь невозможно переворачивать, скажем, поросенка вручную в течение нескольких часов. Съемные решетки позволяют подавать мясо или рыбу, не перекладывая их в тарелки. Все составляющие жаровни должны быть изготовлены из чугуна – и решетка, и вертел, и противень.

Сардельки, купаты, колбаски следует готовить на особых барбекю вертикального типа. На них также можно запечь рыбу, овощи, стейки из говядины, морепродукты.

Барбекю-котлы позволяют готовить пищу даже под дождем. Похожие на бочонки со сферической крышкой, эти конструкции вмещают больше углей, поэтому в них можно готовить более «серьезные» блюда. Они компактны и легко помещаются в багажнике машины.

Но сама жаровня и угли – еще полдела. На 50% удачное приготовление барбекю зависит от правильного выбора продуктов и соблюдения правил их приготовления. Например, особые правила существуют для барбекю из рыбы: осетрина великолепно подходит для жарки на решетке, а вот семга может прилипнуть к решетке, и ее готовят только на шампурах. Для барбекю рекомендуется выбирать рыбу жирных сортов.

Мариновать рыбу следует значительно меньше, чем мясо. Вполне достаточно часа, чтобы рыба пропиталась маринадом, а приготовление ее на углях требует примерно 15–20 мин.

Мясо маринуется дольше, и время его нахождения в маринаде зависит от сорта и жесткости продукта. Также необходимо отметить, что для барбекю наилучший вариант – это мясо молодых животных. Мясо старой особи нетрудно отличить на глаз: оно темно-красное с фиолетовыми прожилками, жесткое на ощупь. И маринуется и жарится такое мясо значительно дольше, и на вкус оно хуже.

При жаренье на углях мясо теряет много воды, которая выделяется в виде пара, вследствие чего от объема куска теряется

36–38%. Так что из 1 кг сырого мяса получится примерно 650 г барбекю.

Для барбекю из говядины лучше использовать филе или окорок. Мясо задней ноги не является первосортным для приготовления хорошего барбекю, оно в этой части туши жестковато.

Если предпочтение отдается баранине, то лучше взять корейку или окорок – это наиболее мягкие части туши. А вот грудинку или лопаточную часть обычно не используют для жаренья, хотя некоторые любители и отдают предпочтение барбекю из грудинки с косточкой.

Для приготовления барбекю из свинины необходимо помнить главное правило: выбирать следует только нежирное мясо, излишек сала придает блюду специфический запах и может испортить его. Мясо упитанного поросенка будет наилучшим вариантом.

При приготовлении барбекю из птицы, домашней или дикой, необходимо соблюдать следующие правила:

– мясо должно быть свежим, тушку желательно осмотреть и проверить;

– лучше выбирать мясо молодой птицы, у старой грудная кость жесткая, а мясо сероватое;

– тушку дикой птицы необходимо ощипать и опалить над огнем;

– птицу потрошить следует перед разделкой и маринованием;

– даже купленную в магазине тушку тщательно промывают, расправляют, чтобы не было складок на коже, обсушивают полотенцем.

Чтобы приготовить хорошее барбекю и порадовать себя и гостей, стоит обратить внимание на свежесть продуктов. Если мясо, рыба или что-то другое вызывает подозрение, то от такого продукта лучше отказаться.

Не рекомендуется использовать для барбекю замороженное мясо. Для того чтобы сохранить мясо свежим, можно натереть его крупной солью, завернуть в полотенце и положить в холодильник, так оно останется свежим в течение 2–3 дней.

Если без заморозки не обойтись, надо знать способы правильного размораживания мяса для барбекю. Замороженное мясо надо обмыть, выложить в кастрюлю, накрыть марлей и оставить на 2–3 ч при комнатной температуре. Не стоит размораживать мясо в воде, иначе питательные вещества и микроэлементы просто перейдут в воду. При высокой (выше комнатной) температуре мясо теряет много сока, становится жестким.

Разморозив мясо, можно начинать его разделку. Прежде всего необходимо очистить куски от пленок и сухожилий. Нарезается мясо на куски только поперек волокон. Если для барбекю берется говядина или телятина, то лучше нарезать мясо большими кусками, оно будет сочнее и аппетитнее.

Если мясо очень жесткое, его можно отбить, натереть сухой горчицей и оставить на 4–5 ч перед замачиванием.

При приготовлении барбекю следует помнить:

– для каждого вида барбекю существуют свои рецепты маринада;

– мариновать продукты для барбекю нужно в эмалированной кастрюле, алюминиевую и оцинкованную лучше не использовать, поскольку маринад вступает в химическую реакцию с металлом;

– время замачивания в маринаде зависит от вида продукта для барбекю (мясо можно мариновать 7–8 ч, а рыбу – 1 ч);

– емкость с маринадом ставится только в холодное место;

– обязательно нужно оставить часть маринада для смачивания барбекю во время жаренья.

Пользоваться специями нужно с осторожностью. Добавляемые в маринад, они улучшают вкус барбекю, придают ему особый аромат, что повышает аппетит, способствует лучшему усвоению пищи и выделению пищеварительных соков.

Ароматические и вкусовые вещества прекрасно растворяются в жире и при жаренье барбекю сохраняют свои полезные качества, а не улетучиваются. Однако злоупотребление специями может испортить блюдо.

Для маринада можно использовать готовые соусы и кетчупы как на томатной, так и на других основах. При приготовлении маринада для рыбы не стоит использовать слишком острые специи и соусы, иначе потеряется ее неповторимый аромат – его будут перебивать пряные запахи. Для приготовления барбекю из морепродуктов (устриц, мидий, кальмаров и т. д.) в маринад добавляются травы, наоборот, перебивающие специфический запах этих обитателей моря. Для придания лучшего вкуса барбекю из рыбы и морепродуктов в маринад часто добавляют фрукты, например авокадо, ананасы, бананы, цитрусовые, папайю и т. д.

И еще несколько советов для правильного приготовления продуктов на решетке:

– жилистое мясо не годится для жаренья на решетке;

– рыбу сначала необходимо слегка поджарить с обеих сторон, и лишь потом доводить до готовности;

– решетку следует предварительно смазать растительным маслом и нагревать в течении 5 мин;

– сухое мясо или рыбу стоит обильно смазать жиром и полить маринадом;

– если куски мяса довольно большие, их сначала жарят при более высокой температуре для того, чтобы закрылись поры, а затем температуру понижают;

– готовя барбекю, мясо надо переворачивать с помощью специальных щипцов или лопатки, а не вилки, чтобы из него не вытекал сок;

– мясо, приготовленное на решетке, лучше сразу подавать к столу, после дополнительного подогрева оно теряет свои вкусовые качества;

– под электрическую решетку всегда надо ставить сосуд для стекающего сока, которым можно поливать барбекю;

– приготовленное на решетке мясо никогда не подают с густым соусом;

– после каждого использования решетку необходимо чистить и ополаскивать водой, а при необходимости и мыть с мылом.

Глава 1. Барбекю из мяса и субпродуктов

Приготовление мяса на открытом огне является древнейшим способом его кулинарной обработки. На Руси с давних времен для этого использовали вертелы, треноги, противни. В последние годы получило широкое распространение приготовление мяса на решетке. И хотя этот способ более привычен для США и Европы, в России появляются свои уникальные и неповторимые рецепты барбекю.

?

Барбекю из говядины

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый и зеленый – по 50 г, масло сливочное – 10 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зелень петрушки и укропа, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук репчатый очищают, моют, нарезают кольцами. Помидоры моют, нарезают кружочками. Зелень и зеленый лук моют.

Маринованное мясо раскладывают на решетке вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают размягченным сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу, украсив зеленым луком и веточками укропа и петрушки.

?

Барбекю по-пастушьи

Корейка телячья – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое – 70 мл, чеснок – 5 зубчиков, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Телячью корейку нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком.

Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 1–2 ч в холодном месте.

Маринованное мясо раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу барбекю подают, посыпав очищенным, вымытым и мелко нарубленным чесноком и вымытой зеленью петрушки, кинзы и базилика.

?

Барбекю «Рождественское»

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, масло сливочное – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают брусочками, кладут в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые и измельченные репчатый лук, корень петрушки, а также белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Говяжий язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, закрепляют деревянной шпажкой, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса масло смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Барбекю выкладывают на блюдо, украшают вымытой зеленью петрушки и подают к столу с соусом.

?

Барбекю из говядины с перцем

Говядина – 1000 г, лук репчатый – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец красный острый – 3 шт., перец болгарский – 30 г, соль по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый и болгарский перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают колечками, лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами.

Кусочки говядины, колечки перца и кольца лука раскладывают вперемежку на решетке, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо можно посыпать молотым красным.

Готовое барбекю украшают дольками вымотого лимона и подают к столу.

?

Барбекю из говядины с рисом. Первый способ

Говядина – 500 г, шпик – 60 г, сало топленое – 100 г, лук репчатый – 3 шт., рис – 250 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусками и отбивают. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками. Мясо и сало раскладывают вперемежку на решетке, посыпают солью и

перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис промывают и отваривают в подсоленной воде. Лук очищают, моют, нарезают кольцами, обжаривают в топленом сале.

На середину большого блюда выкладывают полукругом рис, на него выкладывают готовое мясо. Сверху украшают блюдо кольцами обжаренного репчатого лука и вымытыми веточками укропа и петрушки.

?

Барбекю из говядины с рисом. Второй способ

Говядина – 1200 г, шпик – 300 г, сало свиное топленое – 150 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, бульон мясной – 50 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками (толщиной 2–3 мм) размером примерно 50 х 50 мм.

Затем приготовленное мясо раскладывают на решетке вперемежку со шпиком. Барбекю посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на углях с растопленным свиным салом. Рис промывают и варят до готовности. Лук моют и очищают, нарезают кольцами.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном. На рис выкладывают мясо, а на него кольца репчатого лука.

?

Говяжьи ребрышки в сметане

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, сметана – 50 г, коньяк – 50 мл, брусника – 100 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Ребрышки промывают, разрубают на порционные куски, кладут в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Зелень моют и измельчают.

Сметану смешивают с растительным маслом и коньяком, добавляют зелень, все еще раз перемешивают, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

По прошествии указанного времени ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, посыпают брусникой и подают к столу.

?

Барбекю из телятины с помидорами

Телятина (мякоть) – 1000 г, лук репчатый – 500 г, помидоры – 500 г, сок яблочный – 100 мл, сахар – 50 г, зелень укропа и

базилика – по 0,5 пучка, соус томатный – 50 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Затем телятину заливают яблочным соком и выдерживают в течение 30–40 мин. На приготовленную решетку вперемежку раскладывают маринованное мясо и вымытые и нарезанные помидоры. Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив вымытой рубленой зеленью укропа и базилика. Отдельно подают томатный соус.

?

Барбекю из телятины с картофелем

Телятина – 1000 г, сало копченое – 250 г, картофель – 600 г, яблоки зеленые – 250 г, масло сливочное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, гранат – 1 шт., соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Телятину нарезают небольшими кусочками, промывают, затем отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель очищают и моют. Яблоки моют. После этого на решетке раскладывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля, разрезанные на 2 части яблоки и кусочки сала.

Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая растопленным сливочным маслом.

К столу барбекю подают на решетке, украсив зернами граната и вымытыми веточками петрушки.

?

Барбекю «Любительское»

Говядина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 60 мл, сок виноградный – 40 мл, соль и перец по вкусу.

Говядину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и кладут в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6–8 ч.

По прошествии этого времени куски мяса раскладывают на решетке и жарят над тлеющими углями до готовности. При подаче к столу поливают барбекю виноградным соком и украшают репчатым луком из маринада.

?

Барбекю из говядины с кабачками

Кабачки – 400 г, говядина – 500 г, кетчуп для шашлыка – 70 мл, вино красное – 30 мл, масло растительное – 20 мл, перец

болгарский – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, листья салата – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Смешивают вино, растительное масло, кетчуп, соль и перец. Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 45 мин. Кабачки очищают, моют, и нарезают кружочками. Перец моют и удаляют плодоножки и семена.

Замаринованную говядину раскладывают не решетку вперемежку с нарезанным кольцами перцем и кабачками. Жарят барбекю на раскаленных углях до готовности.

На дно неглубокой тарелки выкладывают вымытые листья салата, на них – мясо и овощи. Перед подачей к столу блюдо украшают вымытой, измельченной зеленью петрушки и укропа.

?

Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Фарш говяжий – 600 г, кабачки – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 30 мл, молоко – 50 мл, перец болгарский – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в молоке булочку, обжаренный в растительном масле очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, яйца, соль и перец. Все перемешивают. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки моют, очищают, нарезают крупными дольками. Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена, нарезают кольцами. На приготовленной решетке раскладывают вперемежку колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят барбекю над раскаленными углями до полной готовности.

Готовое барбекю подают к столу, украсив вымытый, измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

?

Барбекю «Дачник»

Телятина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 50 мл, укроп – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть телятины нарезают кусочками весом по 20–25 г, промывают, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, вымытым укропом, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 ч.

После этого куски мяса раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу барбекю посыпают вымытой зеленью

петрушки.

?

Барбекю из баранины по-турецки

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 70 г, яйца – 8 шт., зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины средней жирности промывают, пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В полученный фарш добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Полученную массу делят на 12 частей, после чего из каждой формуют колбаски. Жарят их с обеих сторон на решетке над раскаленными углями.

Затем колбаски перекладывают в глубокую сковороду, заливают смесью из взбитых яиц и вымытой и мелко нарезанной зелени, ставят в предварительно разогретый духовой шкаф и запекают в течение 1 мин. К столу подают в сковороде.

?

Мясо дичи по-охотничьи

Дичь – 1000 г, сало свиное – 300 г, чеснок – 1 головка, кизил, соль и перец по вкусу.

Промытое, нарезанное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части (с костью) дичи тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют небольшими кусочками свиного сала и очищенного чеснока, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и кизилом. Подготовленные куски мяса оборачивают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1,5–2 см.

В горячей земле под костром делают ямку по размеру приготовленных кусков дичи, кладут в нее мясо, засыпают землей и запекают, продолжая поддерживать костер.

?

Барбекю из свинины с огурцами

Свинина (шейка) – 500 г, огурцы соленые – 150 г, лук репчатый – 100 г, соус горчичный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Мясо посыпают солью и перцем, поливают растительным маслом, укладывают на решетку вперемежку с кольцами лука и запекают над горячими углями до готовности.

К столу барбекю подают с нарезанными соломкой солеными

огурцами и горчичным соусом.

?

Бараньи ребрышки с макаронами

Ребрышки бараньи – 500 г, макароны – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Бараньи ребрышки разрубают на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Макароны варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и промывают кипяченой водой. Готовые макароны выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу. Можно подать к блюду кетчуп или другой соус.

?

Барбекю из свинины с помидорами

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 8 шт., зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В фарш добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, паприку, соль, перец и тщательно перемешивают.

Затем формуют из фарша котлеты и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны. Готовые котлеты перекладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут вымытые, нарезанные кружочками вымотые помидоры, посыпают вымотой и измельченной зеленью петрушки и заливают взбитыми яйцами. Запекают блюдо в духовке в течение 2–3 мин.

?

Баранина, запеченная в фольге

Баранина – 1000 г, сало нутряное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть баранины промывают, отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в половине растопленного сала до полуготовности, добавив очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с вымытой, измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную оставшимся салом. Запекают баранину на решетке в

течение 10–15 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

?

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Тушка поросенка молочного, кетчуп – 100 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают, разрубают на порционные куски, солят, перчат и кладут в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежевыжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1–2 ч.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

?

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке

Баранина – 500 г, масло оливковое – 30 мл, мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, разрезают пополам поперек позвоночника, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке до появления румяной корочки.

Готовую баранину укладывают на блюдо, украшают вымытыми листиками мяты и подают к столу.

?

Барбекю из баранины в винном маринаде

Баранина – 1000 г, рис – 300 г, вино красное сухое – 150 мл, сок виноградный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, имбирь – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью красного вина и виноградного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и тушат на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают с тушеными яблоками и посыпают имбирем.

Маринованные кусочки баранины раскладывают на решетке и

жарят над раскаленными углями до готовности.

Мясо снимают с решетки и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками вымытой мяты.

?

Барбекю из баранины с мадерой

Баранина – 800 г, мадера – 200 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, топленое масло – 50 г, масло растительное – 25 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают кусочками весом 30–40 г. Кладут в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью мадеры и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем раскладывают на решетке, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют, отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают топленым маслом и посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Готовое мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

?

Барашек «в кафтане»

Баранина – 500 г, бекон – 200 г, соус томатный острый – 50 мл, оливки зеленые без косточек – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают длинными брусочками, солят и перчат. Каждый кусочек мяса заворачивают в полоску бекона, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке, смазанной растительным маслом.

Готовое барбекю поливают томатным соусом, посыпают измельченными оливками, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

?

Барбекю по-славянски

Говядина – 600 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 400 г, морковь – 150 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Морковь чистят, моют, нарезают звездочками и пассеруют на

сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают пассерованной морковью и подают к столу.

?

Барбекю из свинины с хреном

Свинина – 1000 г, огурцы соленые – 200 г, хрен тертый – 50 г, масло растительное – 30 мл, уксус 3%-ный – 50 мл, листья хрена и черной смородины, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

На большое блюдо выкладывают предварительно вымытые и обсушенные листья хрена и черной смородины, сверху – готовую свинину и подают к столу с нарезанными ломтиками солеными огурцами и тертым хреном.

?

Барбекю из свинины с картофельным пюре

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, пюре картофельное – 400 г, рассол огуречный – 200 мл, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в неглубокую эмалированную миску, добавляют очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук, заливают огуречным рассолом и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

По истечении указанного срока кусочки мяса нанизывают на деревянные шпажки, смазывают растительным маслом и жарят до образования золотистой корочки.

Готовое блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из картофельного пюре.

?

Барбекю из телятины с чабрецом

Телятина – 1000 г, чеснок – 5 зубчиков, помидоры – 4 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом по 25–35 г и слегка отбивают. Кусочки телятины кладут в эмалированную емкость, добавляют очищенный, измельченный чеснок, чабрец, очищенные от кожицы и растертые помидоры, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 7 ч.

Затем раскладывают кусочки мяса на решетке и жарят над горячими углями до готовности, периодически поливая маринадом.

?

Барбекю из телятины с яблоками

Телятина – 800 г, яблоки зеленые – 200 г, масло оливковое – 60 мл, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., укроп, петрушка, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают средними кусочками и кладут в эмалированную емкость. Выжимают сок лимона. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, очищенным, измельченным чесноком, лимонной цедрой, измельченной пряной зеленью (несколько веточек оставляют для украшения), солью и красным перцем. Заливают полученной смесью телятину и ставят емкость в прохладное место на 4–5 ч.

По истечении указанного времени раскладывают кусочки телятины на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое барбекю украшают кусочками вымытых яблок, веточками пряной зелени и подают к столу.

?

Барбекю из говядины с шампиньонами, картофелем и зеленым горошком

Вырезка говяжья – 400 г, сало топленое – 50 мл, масло сливочное – 50 мл.

Для гарнира: шампиньоны – 25 г, картофель – 5–6 шт., горошек зеленый консервированный – 250 г, соль и перец по вкусу.

Для соуса: мадера – 125 мл, соус красный – 250 мл.

Мясо промывают и нарезают небольшими порционными кусками, солят, перчат. Поджаривают их на решетке, смазанной салом, до готовности.

Жареное мясо кладут на блюдо, оформляют ломтиками вареных шампиньонов, прогретых в масле, очищенным, вымытым и сваренным картофелем и зеленым горошком. Сверху поливают готовым красным соусом с добавлением мадеры.

?

Свиные ребрышки в маринаде из соуса чили

Ребрышки свиные – 500 г.

Для маринада: масло растительное – 125 мл, соус чили – 60 г, перец острый красный и зеленый – по 1 шт., соль и перец по вкусу.

В масло добавляют соус чили, молотый черный перец, соль, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами перец, тщательно перемешивают. Ребрышки промывают, разрезают между костями, поливают приготовленным маринадом и ставят на 1 ч в холодильник. После этого ребрышки вынимают и обжаривают на решетке до хрустящей корочки.

?

Барбекю из свинины в пивном маринаде

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 300 г, пиво светлое – 500 мл, масло сливочное – 150 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Лук очищают, моют, нарезают колечками и пассеруют на сковороде в сливочном масле до готовности.

Кусочки мяса раскладывают на решетке и жарят на углях до готовности. Готовое мясо подают к столу с пассерованным луком.

?

Барбекю из телятины, запеченное в бумаге

Телятина – 1200 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, жир – 20 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мякоть телятины промывают, нарезают мелкими кусочками, добавляют очищенный, мелко нарубленный репчатый лук, вымытые, измельченные помидоры, вымытую и измельченную зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и жир. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1–2 ч.

Затем выкладывают на смазанную маслом плотную бумагу (желательно использовать специальную бумагу для выпечки или пергамент), заворачивают в виде пакета, оборачивают фольгой и обвязывают ниткой. Пакет укладывают на смазанную жиром решетку и запекают над углями в течение 40–50 мин.

?

Барбекю из телятины с картофелем и красным вином

Телятина – 500 г, картофель – 10 шт., лук репчатый – 150 г, томат-пюре – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, чеснок – 2 зубчика, мука – 70 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают поперек волокон, солят, перчат, натирают очищенным и вымытым чесноком. Для маринада смешивают очищенный, вымытый и нашинкованный лук, томат-пюре, муку, сухое вино, перец, вымытый и мелко нарезанный укроп (несколько веточек оставляют для украшения). Замачивают мясо в маринаде на 2–3 часа.

Очищенный, вымытый картофель нарезают на крупные дольки. Затем мясо и картофель раскладывают на решетке и жарят на горячих углях до готовности. Периодически переворачивают барбекю и сбрызгивают маринадом. Подают к

столу мясо с острым соусом и вымытыми веточками укропа.

?

Рулет из говядины с овощами

Говядина – 400 г (4 куска, как для отбивных).

Для начинки: сало – 100 г, огурец – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., масло растительное – 60 мл, горчица – 40 г, соль и перец по вкусу.

Перец и огурец моют, у перца удаляют семена и плодоножку, мелко нарезают и перемешивают. Куски мяса промывают, отбивают, солят, перчат и смазывают горчицей. На каждый кусок выкладывают сало, нарезанное кубиками, и овощи. Рулеты сворачивают и обвязывают ниткой или закрепляют металлической шпажкой. Смазывают рулеты растительным маслом, заворачивают в фольгу и запекают в горячих углях 40–50 мин.

?

Рулет из говядины с морковью

Мясо говядины – 1000 г.

Для начинки: морковь – 2 шт., корень петрушки – 50 г, корень сельдерея – 50 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., сало – 150 г, майонез – 50 г, соль и перец по вкусу.

Морковь, лук, корни петрушки и сельдерея очищают, моют и мелко нарезают или натирают на терке. Добавляют сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо, сало и все тщательно перемешивают.

Кусок мяса толщиной 1,5 см промывают, отбивают, солят, перчат, выкладывают приготовленную начинку, мясо сворачивают в виде рулета, завязывают ниткой, смазывают майонезом и зажаривают на решетке над углями.

?

Говяжьи колбаски

Говядина – 400 г, сало – 40 г, лук репчатый – 150 г, перец болгарский – 2 шт., уксус винный – 50 мл, зелень петрушки – пучок, соль и перец по вкусу.

Мякоть говядины промывают, нарезают маленькими кусочками и вместе с салом и очищенным, вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку. Полученную массу солят, перчат, хорошо перемешивают и ставят на 3 ч в прохладное место. Затем из получившегося фарша формуют небольшие колбаски, выкладывают их на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена и нарезают квадратиками.

Перед подачей к столу мясо выкладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают вымытой, мелко нарезанной

зеленью и болгарским перцем.

?

Свиные рулеты по-китайски

Отбивные свиные – 600 г (8 шт.), масло растительное – 150 мл.

Для начинки: помидоры – 4 шт., чеснок – 3 зубчика.

Для маринада: масло растительное – 130 мл, херес – 100 мл, соус соевый – 100 мл, корень имбиря – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, кориандр – 10 г, шафран – 10 г, соль и перец по вкусу.

Готовят маринад из растительного масла, хереса, соевого соуса, специй, очищенного, вымытого и измельченного чеснока и имбиря. Заливают им мясо на 1 ч.

Готовят начинку. Для этого помидоры моют и мелко нарезают. Чеснок очищают, моют, измельчают и смешивают с помидорами. Замаринованное мясо смазывают растительным маслом, раскладывают на каждый кусок начинку, сворачивают трубочкой и закрепляют кулинарной нитью. Жарят на решетке до готовности.

?

Барбекю в сливовом маринаде

Свинина – 700 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 2 шт., морковь – 100 г, масло сливочного или маргарин – 100 г, корица молотая – 2 г, гвоздика – 3 шт., порошок карри – 3 г, вода – 150 мл.

Для маринада: сок сливовый – 250 мл, имбирь – 2 г, соль по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кубиками и погружают в маринад на 5 ч. В эмалированной миске растапливают масло, добавляют мясо, очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, корицу, имбирь, гвоздику, вливают воду и сливовый сок.

Морковь очищают, отваривают и нарезают небольшими кусочками. Яйца отваривают вкрутую, остужают, очищают. Кубики подготовленного мяса раскладывают вперемежку с кусочками яиц и моркови на решетке. Посыпают порошком карри и жарят до готовности.

Подают мясо к столу с ломтиками ржаного хлеба или с отварным картофелем.

?

Свиные ребрышки в коньячном маринаде

Ребрышки свиные – 700 г, крахмал – 50 г, соус соевый – 50 мл, вода кипяченая – 50 мл, коньяк – 20 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 15 г, имбирь молотый – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Свиные ребрышки разрубают на кусочки длиной 5 см,

промывают и кладут в эмалированную емкость.

Соевый соус смешивают с водой, коньяком, крахмалом, сахаром, имбирем, солью и перцем и заливают полученной смесью ребрышки. Ставят емкость в прохладное место на 2–3 ч.

По истечении указанного времени свиные ребрышки достают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями поочередно с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовые ребрышки выкладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

?

Барбекю-ассорти из свинины и телятины

Телятина – 500 г, свинина – 500 г, лук репчатый – 300 г, соль и перец по вкусу.

Промытое мясо нарезают небольшими кусками и раскладывают их, чередуя, на решетке. Затем обжаривают мясо на углях, солят и перчат, посыпают сверху очищенным, вымытым, нарезанным луком.

В качестве гарнира можно подать запеченный картофель или рассыпчатую гречневую кашу.

?

Барбекю из свинины с шампиньонами

Филе свиное – 800 г, корейка копченая – 120 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., шампиньоны – 50 г, мята – 2 веточки, карри, соль и перец по вкусу.

Промытое мясо нарезают крупными кусками. Лук очищают, моют, разрезают на 4 части. Корейку нарезают кусочками. Шампиньоны очищают, промывают.

Мясо, корейку, лук, шампиньоны раскладывают на решетке, солят, посыпают перцем, добавляют листочки мяты и карри и жарят до готовности.

На гарнир подают вымытые помидоры.

?

Барбекю из свинины с персиками

Свинина – 1000 г, персики – 200 г, рис – 200 г, сок грейпфрутовый и лимонный – по 100 мл, херес – 50 мл, корица – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 20–30 г и кладут в эмалированную кастрюлю. Грейпфрутовый и лимонный соки смешивают с хересом, добавляют корицу, соль, молотый красный перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 ч.

По прошествии указанного времени раскладывают кусочки свинины на решетку и жарят над раскаленными углями до

готовности, периодически поливая маринадом. Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Готовый рис выкладывают горкой на середину блюда, по краям укладывают кусочки мяса, украшают вымытыми и нарезанными кусочками персиков без косточек, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

?

Барбекю из кабанины

Кабанина – 1000 г, масло сливочное – 70 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, морковь – 350 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Кабанину промывают, разрезают на 4 части и делают надрезы в виде кармашков.

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и базилика. Фаршируют полученной смесью куски мяса и зашивают прочной нитью.

Смазывают кабанину смесью растительного масла, уксуса, соли и перца, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически мясо переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовое блюдо украшают вымытым, мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

?

Барбекю из баранины в винном уксусе

Баранина (мякоть) – 400 г, лук репчатый – 3 шт., уксус винный – 50 мл, корица, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют уксус и корицу, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами лук, перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч. Затем баранину раскладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу мясо посыпают репчатым луком из маринада.

?

Седло барашка по-ирландски

Баранина – 2000 г, картофель мелкий – 1000 г, лук репчатый – 8 шт., помидоры – 10 шт., сало свиное топленое – 125 г, чеснок – 1 головка, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

От целой тушки молодого барашка отделяют поясничную часть вместе с позвоночной костью. Натирают мясо очищенным, вымытым, растолченным с солью чесноком, перцем и, не отделяя кости и почки, жарят на решетке до готовности, не забывая

периодически переворачивать.

Примерно за 30 мин до готовности на решетку с барашком выкладывают целые очищенные, вымытые клубни сырого картофеля, очищенный, вымытый, нарезанный дольками лук и помидоры. Если овощи будут готовы раньше баранины, снимают их с решетки и продолжают жарить мясо до готовности.

Перед подачей отделяют мясо с той и другой стороны позвоночной кости целыми пластами, которые нарезают наискось и раскладывают их обратно на кость, придав вид целого куска. Вокруг мяса выкладывают жареные помидоры, картофель, между которыми помещают ломтики почек.

Украшают готовое блюдо вымытыми веточками зелени петрушки, сельдерея или целыми листьями салата.

?

Баранина с яблочной наливкой

Баранина – 300 г, сало – 150 г.

Для маринада: молоко – 125 мл, наливка яблочная – 200 мл, лист лавровый – 3 шт., тмин – 3 г, перец острый – 3 стручка, соль по вкусу.

Мясо промывают, рубят небольшими кусочками, выкладывают в эмалированную емкость, добавляют тмин, вымытый, мелко нарезанный острый перец, соль, лавровый лист, заливают смесью молока и яблочной наливки и выдерживают на холоде в течение 1 дня. После этого каждый кусочек маринованной баранины заворачивают в тонкий ломтик сала, скрепляют маленькой шпажкой и обжаривают на решетке. Во время жаренья периодически сбрызгивают мясо маринадом.

?

Бифштекс с маринованными яблоками

Бифштексы из телятины – 6 шт., перец болгарский – 4 шт., яблоки маринованные – 6 шт.

Для маринада: вино белое – 80 мл, масло растительное – 60 мл, соус томатный – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Вино смешивают с растительным маслом, соусом, солят и перчат. Бифштексы разрезают пополам, заливают маринадом и ставят в холодное место на 2 ч.

Перец моют, очищают от семян, нарезают широкими колечками, а маринованные яблоки разрезают пополам. Мясо вперемежку с колечками перца и яблоками раскладывают на решетке и обжаривают на гриле, периодически переворачивая и поливая маринадом.

?

Барбекю из буженины

Свинина – 1000 г, чеснок – 2–3 зубчика, масло сливочное – 50 г,

сало свиное топленое – 100 г, петрушка – 1 пучок, соль по вкусу.

Для маринада: квас хлебный – 1000 мл, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., перец болгарский – 2 шт.

Свинину промывают, нарезают ломтиками, выкладывают в керамическую емкость, добавляют лавровый лист, соль, перец, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами лук, заливают квасом и ставят на 48 ч в прохладное место. Затем мясо обсушивают с помощью салфеток, смазывают очищенным, вымытым, растертым с солью чесноком, раскладывают на решетке и жарят около 50 мин, периодически поливая растопленным салом. Готовое барбекю выкладывают на блюдо, поливают растопленным маслом и посыпают вымытой, мелко нарубленной зеленью петрушки.

?

Барбекю по-задонски

Свинина нежирная – 500 г, лук репчатый – 150 г, мука – 60 г, соус соевый – 50 мл, кетчуп острый – 40 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый, нашинкованный репчатый лук, муку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 4 ч.

Подготовленное мясо раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями.

Готовое барбекю поливают кетчупом, украшают вымытой зеленью сельдерея и подают к столу.

?

Барбекю из печени

Печень говяжья – 600 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 200 г, райхан – 10 г, лимон – 1 шт., зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Говяжью печень промывают, нарезают небольшими кубиками, посыпают райханом, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них кубики печени.

Затем раскладывают их на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Барбекю украшают дольками лимона, очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком, посыпают вымытой, измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

?

Барбекю из печени в винном маринаде

Печень – 400 г, вино красное сухое – 125 мл, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 100 мл, лист

лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Печень промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими ломтиками. Помидоры и лук моют, помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и растирают, лук очищают и измельчают.

Готовят маринад, смешивая вино, помидоры, масло, лук, лавровый лист, перец и соль. Печень заливают маринадом и оставляют на 6 ч.

После этого кусочки печени раскладывают на решетке и обжаривают до готовности.

?

Печень по-бельгийски

Печень говяжья – 400 г, сало – 80 г, зелень смешанная – 1 пучок, лук красный репчатый – 2 шт., соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Говяжью печень промывают, очищают от пленок, и нарезают небольшими кусками, сало – кубиками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами. Печень, сало и лук раскладывают на решетке вперемежку, солят, перчат и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу барбекю подают посыпанным вымытой, мелко нарезанной зеленью. Отдельно подают какой-либо острый соус.

?

Барбекю из телячьих почек

Почки телячьи – 400 г, помидоры – 5 шт., огурцы – 2 шт., уксус винный – 50 мл, лук зеленый и укроп – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Телячьи почки промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем, сбрызгивают уксусом, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу барбекю выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают вымытой, рубленой зеленью. Отдельно подают вымытые, нарезанные кружочками помидоры и огурцы.

?

Козленок на решетке

Мясо молодого козленка – 500 г, маринад готовый – 250 мл (при желании уксус может быть заменен белым или красным сухим вином), масло топленое – 60 г, картофель – 6 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, отделяют от пленок и сухожилий, выкладывают в маринад и выдерживают в течение 1–2 дней в холодном помещении. Маринованное мясо нашпиговывают маленькими кусочками топленого масла, солят, перчат, раскладывают куски на решетке и жарят до готовности. Моют,

очищают и нарезают картофель.

Готовое мясо нарезают тонкими ломтиками и подают к столу с жаренным в виде кружочков картофелем.

?

Барбекю из кролика

Мясо кролика– 250 г, шпик свиной – 20 г, сметана – 50 г, маргарин – 40 г.

Мясо кролика промывают, нашпиговывают свиным салом, солят, смазывают сметаной и жарят на решетке, протертой кусочком маргарина. Перед подачей поливают мясо выделившимся соком.

В качестве гарнира можно приготовить рис, картофельное пюре или макаронные изделия.

?

Барбекю из кролика «Нежное»

Мясо кролика – 1000 г, яблоки – 300 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 35 мл, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Мясо кролика промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, перчат, солят, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют кролика 35–45 мин.

Яблоки моют, нарезают и пассеруют в растительном масле 3–4 мин. Затем кусочки кролика, яблоки и кольца лука раскладывают вперемежку на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовое барбекю перекладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Глава 2. Барбекю из птицы

Приготовленная на углях птица в прошлом считалась пищей для стола знати. Да и охотники не отказывали себе в удовольствии после удачной охоты зажарить на костре перепелку. Многие старинные рецепты известны и сегодня.

?

Барбекю из индейки с курагой

Филе индейки – 500 г, курага – 100 г, орехи лесные – 100 г, сок яблочный – 50 мл, масло сливочное – 30 г, горчица – 20 г, чеснок – 2 зубчика, сухари панировочные – 40 г, соль и перец по вкусу.

Филе индейки промывают, нарезают порционными кусками, делают в каждом разрез в виде кармана, солят и перчат.

Курагу, орехи и очищенный чеснок моют, измельчают, смешивают с яблочным соком и заполняют полученной массой кармашки. Края разрезов скрепляют зубочистками.

Смазывают фаршированные куски индейки растопленным сливочным маслом, смешанным с горчицей, обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

?

Барбекю из индейки по-канадски

Филе индейки – 800 г, перец болгарский – 200 г, ананасы консервированные – 80 г, соус томатный – 50 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 50 г, крахмал – 20 г, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Томатный соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки индейки и маринуют в течение 2–3 ч.

Перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки филе раскладывают на решетке вперемежку с квадратиками перца и жарят на углях до готовности.

К столу барбекю подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и вымытыми веточками кинзы.

?

Барбекю из гуся

Тушка гуся, яблоки антоновка – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Тушку гуся промывают, разрубают на порционные кусочки, солят, перчат и жарят над раскаленными углями на решетке до готовности. Прутья решетки предварительно смазывают

растительным маслом.

Лук и яблоки чистят, моют, нарезают мелкими кубиками и пассеруют в сливочном масле. Затем добавляют соль и перец и перемешивают.

Готовое барбекю перекладывают на блюдо, поливают яблочно-луковым соусом и подают к столу.

?

Барбекю из гуся с черносливом

Филе гусиное – 800 г, чернослив без косточек – 200 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 4 шт., апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Гусиное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают апельсиновым соком и маринуют в течение 40 мин.

Чернослив моют, заливают небольшим количеством теплой воды и оставляют на 15 мин. Затем воду сливают, кусочки гусиного филе и чернослив раскладывают на решетке и поливают растительным маслом.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают четвертинками сваренных вкрутую яиц, посыпают вымытой, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

?

Барбекю из гуся в сливовом маринаде

Мясо гуся – 1000 г, слива без косточек – 200 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 г, сахар – 15 г, райхан – 3 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками и кладут в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым, измельченным репчатым луком.

Сливу моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, райхан, соль и перец. Полученной смесью заливают мясо и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем кусочки гуся раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на медленном огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовое барбекю поливают сливовым маринадом и подают к столу.

?

Барбекю из утки с цветной капустой

Мясо утки – 600 г, капуста цветная – 500 г, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо утки промывают, нарезают небольшими кусочками,

солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 1 ч.

Цветную капусту моют, разбирают на небольшие соцветия, варят в подсоленной воде 7–10 мин и откидывают на сито. Кусочки утиного мяса и соцветия цветной капусты раскладывают вперемежку на решетке и жарят на сливочном масле. Готовое блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и подают к столу.

?

Барбекю из утки по-румынски

Мясо молодой утки – 600 г, лук репчатый – 200 г, яблоки – 150 г, уксус винный – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо утки промывают, нарезают небольшими кусочками, очищенный, вымытый репчатый лук и вымытые яблоки – кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем раскладывают кусочки утиного мяса на решетке вперемежку с кольцами лука и яблок, жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают горячим, украсив вымытыми веточками укропа и кольцами яблок.

?

Барбекю из дикой утки

Тушка утки дикой, масло сливочное – 40 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зелень кинзы – 1 пучок, лимон – 1 шт., сок апельсиновый – 250 мл, соль и перец по вкусу.

Подготовленную и ощипанную тушку дикой утки промывают, рубят на небольшие куски, солят, перчат, поливают апельсиновым соком. Добавляют уксус и маринуют в прохладном месте 4–5 ч. По истечении срока куски птицы раскладывают на решетке, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Зажаренные куски утки снимают с решетки, укладывают на блюдо, украшают вымытым и нарезанным кружочками лимоном, вымытыми веточками кинзы и подают к столу.

?

Барбекю-ассорти

Мясо утки – 500 г, мясо курицы – 500 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, райхан – 20 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и рубят на небольшие кусочки. Кладут их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым,

мелко нарезанным луком и чесноком, райханом, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем раскладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Приготовленное барбекю снимают с решетки, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

?

Курица на решетке по-американски

Тушка курицы, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу. Мясо солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, обваливают в сухарях и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу курицу подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

?

Барбекю из куриных окорочков

Окорочка куриные – 1000 г, горошек зеленый консервированный – 400 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 60 г, уксус винный белый – 50 мл, масло топленое – 30 г, корица – 5 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриные окорочка промывают, перчат, солят, сбрызгивают уксусом и ставят в холодильник на 25–35 мин. Очищенный, вымытый, мелко нарезанный репчатый лук смешивают с томатным соусом, топленым маслом и корицей.

Окорочка укладывают на решетку, смазывают томатно-луковой смесью и запекают до готовности.

Блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и подают к столу с гарниром из зеленого горошка.

?

Барбекю по-македонски

Цыпленок – 600 г, спаржа консервированная – 200 г, херес – 50 мл, сок яблочный – 60 мл, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Тушку цыпленка промывают, нарезают кусочками весом по 20–30 г и маринуют в смеси хереса и яблочного сока в течение 30–40 мин. Затем раскладывают кусочки цыпленка на решетке и жарят на углях до образования золотистой корочки.

Готовое барбекю солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

?

Барбекю из курицы «Прага»

Тушка курицы, помидоры зеленые – 250 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, сок апельсиновый – 250 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Тушку курицы промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Добавляют апельсиновый сок, соль и перец, кольца лука, перемешивают и оставляют на 2–2,5 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Зеленые помидоры моют, мелко нарезают. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый, измельченный чеснок, вымытую, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, солят и перемешивают.

Кусочки маринованой курицы раскладывают на решетке и жарят на углях до готовности.

Готовое барбекю выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

?

Перепела с грибами

Перепела – 2 шт., масло сливочное – 50 г, грибы белые – 150 г, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Перепелиные тушки ощипывают, слегка опаливают над открытым огнем, потрошат, промывают и разрезают вдоль со стороны спины. После чего солят, перчат и жарят на решетке гриля до готовности.

Грибы промывают, разрезают пополам и обжаривают в масле.

Готовую птицу выкладывают на блюдо вместе с жаренными грибами и украшают вымытыми веточками петрушки и укропа.

?

Барбекю из фазана

Филе фазана – 1000 г, масло сливочное – 50 г, хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе промывают, очищают от сухожилий, нарезают небольшими ломтиками и отбивают. После этого куски посыпают солью и перцем, смачивают во взбитом яйце и панируют в крошках белого хлеба. Подготовленные ломтики филе обжаривают на решетке гриля до готовности. Перед подачей посыпают вымытой измельченной зеленью.

Отдельно рекомендуется подавать жаренный соломкой картофель и варенье из брусники или клюквы с яблоками.

?

Курица, жаренная на решетке, по-каирски

Курица – 1000 г, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и кладут в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают. Дают настояться в течение 1–2 ч.

Затем кусочки курицы укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Фаршированный гусь на решетке

Тушка гуся, капуста квашеная – 1000 г, лук репчатый – 2 шт., шпик – 150 г, яблоки – 4 шт., масло сливочное – 75 г, сахар, соль по вкусу.

Из квашеной капусты отжимают сок, добавляют масло и тушат ее до полуготовности в толстостенной кастрюле под крышкой. Шпик рубят маленькими кусочками и поджаривают вместе с очищенным, вымытым и нарезанным луком.

Яблоки моют, очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками. Все кладут в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и перемешивают. Подготовленного гуся натирают солью снаружи и изнутри, фаршируют капустой, зашивают и выкладывают на решетку спинкой вниз. Каждые полчаса поливают птицу выделяющимся соком.

?

Барбекю из рябчика

Тушка рябчика, сало свежее свиное – 100 г, масло сливочное – 50 г, соль по вкусу.

Дичь ощипывают, потрошат, промывают и опускают на 2 мин в кипяток. Затем нашпиговывают ее маленькими кубиками сала, солят и обжаривают на решетке гриля до готовности. Готовую дичь поливают растопленным маслом.

?

Барбекю из перепелов

Перепела – 6 шт., яблоки – 100 г, лук репчатый – 70 г, мука – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тушки перепелов ощипывают, потрошат, промывают, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, панируют в муке, раскладывают на решетке и жарят над горячими углями до готовности.

Лук очищают, моют, яблоки моют. Лук нарезают кольцами, яблоки – дольками. Все обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют соль и перец.

Готовые тушки перепелов укладывают на блюдо, подают с жареными овощами и украшают вымытыми веточками укропа.

?

Барбекю по-францискански

Тушка индейки, маргарин – 50 г, шпик – 30 г, сухари панировочные – 175 г, мука – 125 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2 шт., цедра лимона – 30 г, лук репчатый – 3 шт., сметана – 125 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Подготовленную тушку индейки промывают, натирают снаружи солью, а изнутри – перцем и солью. Дрожжи разводят в теплой воде, добавляют сметану, яйца, сухари, муку, специи и все тщательно перемешивают. Если полученная начинка слишком сухая, добавляют немного сметаны.

Для приготовления фарша смешивают панировочные сухари, муку, дрожжи, яйца, цедру, очищенный, вымытый и натертый лук, вымытую зелень петрушки, сметану. Фарш солят и перчат. Индейку фаршируют подготовленной массой, зашивают и кладут на решетку грудкой кверху. Продолжительность жаренья зависит от величины птицы и в среднем составляет 2,5–4,5 ч.

Во время жаренья индейку часто поливают выделившимся соком. Определяют готовность индейки по мягкости мяса и по легким поворотам ножек в суставах.

?

Куриные крылышки «Невада»

Крылышки куриные – 1000 г, кукуруза в початках – 1000 г, кетчуп острый – 250 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриные крылышки промывают, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают смесью кетчупа и лимонного сока и маринуют в прохладном месте 1,5–2 ч.

Затем куриные крылышки жарят на решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Кукурузные початки моют, отваривают в подсоленной воде, вынимают и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовые крылышки перекладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из вареных кукурузных початков.

?

Барбекю из фаршированной утки

Тушка утки, горчица – 30 г, масло растительное – 50 мл, мясо рубленое – 300 г, жир говяжий – 150 г, печень – 130 г, сухари панировочные – 70 г, яблоки – 2 шт., картофель – 6 шт., сметана – 250 г, зелень – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Утку потрошат и промывают. Удаляют из нее все кости

следующим способом: берут острый нож, разрезают птицу вдоль спинки и осторожно отделяют кости от кожи, оставляя последние суставы крылышек и ножек. Кости, внутренности, зелень моют, заливают водой и ставят на огонь. Утку изнутри натирают смесью горчицы, растительного масла и зелени.

Для приготовления фарша смешивают промытое рубленое мясо, телячий жир, печень, панировочные сухари, 0,5 пучка зелени, яблоки, картофель, сметану, сахар и соль.

Фарш тщательно перемешивают и наполняют им утку. Утку зашивают и выкладывают на смазанную жиром решетку. Во время жаренья часто поливают тушку утки выделяющимся соком. Когда утка зарумянится, обливают ее мясным бульоном.

?

Барбекю «Сладкая уточка»

Тушка утки, вода – 125 мл, мед – 100 г, соль и перец по вкусу.

Тщательно очищенную и выпотрошенную утку ошпаривают кипятком, дают обсохнуть и натирают изнутри солью и перцем. В горячей воде разводят 1 столовую ложку меда. Получившимся сиропом смазывают утку, дают ей обсохнуть, еще раз смазывают сиропом и выкладывают на решетку.

Жарят около 1 ч, время от времени смазывая утку медовым сиропом. Почти готовую утку обмазывают неразведенным медом и жарят до готовности.

?

Курица, фаршированная сливами

Тушка курицы, чеснок – 2 зубчика, сливы крупные – 6 шт., масло растительное – 50 мл., орехи грецкие – 100 г, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают и натирают солью, перцем и очищенным, вымытым чесноком. Сливы моют, разрезают пополам, удаляют косточки. Мякоть нарезают, перемешивают с орехами, фаршируют начинкой курицу. Поливают курицу растительным маслом и жарят на решетке над углями. По желанию вместо грецких используют любые другие орехи.

?

Барбекю из курицы, маринованной в вине

Тушка курицы, жир – 50 г, вода – 250 мл, вино белое сухое – 250 мл, кислота лимонная – 10 г, сахар, соль и перец по вкусу.

Для приготовления маринада смешивают воду, вино, лимонную кислоту, сахар, соль и перец. Ощипанную и выпотрошенную курицу промывают, разрубают пополам, заливают приготовленным маринадом и ставят в прохладное место на 48 ч. Вынимают курицу, обсушивают и обжаривают на решетке до коричневого цвета, поливая время от времени

маринадом.

?

Барбекю из курицы с овощами

Тушка курицы, сок лимонный – 40 мл, сметана – 60 г, помидоры – 4 шт., огурцы – 2 шт., зелень укропа, петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают сметаной и зажаривают на решетке на углях. Овощи моют, нарезают кусочками. Готовую курицу разрезают на куски, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурцов, помидоров и вымытой, мелко нарезанной зеленью.

?

Барбекю из курицы с рисовым фаршем

Тушка курицы, масло сливочное – 100 г, печень отварная куриная – 100 г, рис отварной – 250 г, шампиньоны отварные – 100 г, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тушку птицы опаливают, удаляют ножки, шейку, внутренности и промывают ее в холодной воде. В отварной рис добавляют мелко нарубленную куриную печень, шампиньоны, зелень, перчат, солят. Приготовленную тушку слегка солят внутри и фаршируют, распределяя фарш равномерно. После этого зашивают тушку и жарят на решетке, время от времени поворачивая ее и поливая выделившимся соком.

Перед подачей к столу поливают готовую курицу растопленным сливочным маслом.

?

Барбекю из курицы по-литовски

Тушка курицы, перец болгарский – 2 шт., баклажаны – 7–8 шт., кабачки – 1–2 шт., лук репчатый – 3 шт., соус томатный – 150 мл, сельдерей – 1 пучок, чеснок – 4 зубчика, лимон – 2 шт., уксус винный – 60 мл, масло оливковое – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, нарезают порционными кусками, на кожице делают надрезы. Готовят маринад, смешав лимонный сок, лимонную цедру, очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, очищенный, растертый чеснок и уксус.

Курицу заливают получившейся смесью и ставят в холодное место на ночь. Баклажаны, кабачки и перец моют, нарезают крупными кубиками, предварительно удалив семена.

Выкладывают их на решетке гриля, сбрызгивают маслом и жарят до мягкости приблизительно 20 мин, не забывая переворачивать время от времени. Выкладывают готовые овощи на блюдо и заливают их томатным соусом. Кусочки курицы вынимают из маринада, раскладывают на решетке гриля и

обжаривают с каждой стороны по 5–6 мин. Курицу подают горячей вместе с овощами.

?

Цыпленок, запеченный в пиве

Тушка цыпленка, пиво – 125 мл, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 30 г, горчица – 30 г, соль и перец по вкусу.

Цыпленка ощипывают, потрошат, промывают и отваривают целиком. Готовую птицу вынимают из бульона, выкладывают на тарелку, посыпают молотым перцем, смазывают смесью горчицы со сливочным маслом и кладут внутрь кусочек масла. Выкладывают подготовленную таким образом тушку цыпленка в пакет из очень плотной бумаги. Наливают туда пиво, сок лимона, тщательно закрывают пакет и осторожно подгибают его края так, чтобы пиво не вытекало. Раскладывают пакет с птицей на решетке и запекают около 30 мин.

?

Барбекю из курицы с сыром и яблоками

Тушка курицы, яблоки кислые – 3 шт., сыр тертый – 50 г, яйцо – 2 шт., молоко – 80 мл, крахмал – 20 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, солят и перчат. Яблоки моют, разрезают на половинки и удаляют сердцевину. Фаршируют курицу половинками яблок. Смешивают яйца, молоко, крахмал и тертый сыр, добавляют соль и перец и все тщательно перемешивают.

Курицу обливают смесью, обсыпают сухарями и зажаривают на решетке над углями. Готовую курицу разрезают на куски и посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

?

Барбекю из цыпленка по-андалузски

Тушка цыпленка, масло сливочное – 75 г, сок лимонный – 50 мл, сливки – 125 мл, вода – 125 мл, чеснок – 4 зубчика, лук репчатый – 1 шт., кориандр молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Лук и чеснок очищают и моют, мелко нарезают, вливают сливки, приправляют перцем и кориандром.

Полученный маринад разводят водой, разогревают, не доводя до кипения, и оставляют настояться в течение 20 мин. Подготовленного цыпленка промывают, разрезают пополам, отбивают, натирают солью, заливают охлажденным маринадом и оставляют на ночь.

Затем помещают его на решетку и жарят, часто поливая растопленным сливочным маслом и маринадом. Перед подачей к столу поливают готового цыпленка смесью из остатков маринада, растопленного сливочного масла и лимонного сока.

?

Барбекю из куриных грудок

Куриные грудки – 500 г, перец консервированный – 150 г, чеснок – 3–4 зубчика, сок апельсиновый – 125 мл, апельсин – 1 шт., масло растительное – 30 мл, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Куриное мясо промывают, нарезают порционными кусочками, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, апельсиновым соком, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный чеснок и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Консервированный перец нарезают квадратиками.

На решетке раскладывают вперемежку кусочки куриного мяса и перца. Жарят на решетке в растительном масле до образования золотистой корочки.

К столу барбекю подают, украсив вымытыми листиками мяты и кружочками апельсина.

?

Курица, жаренная в фольге

Тушка курицы, масло сливочное – 70 г, зелень петрушки – 1пучок, соль по вкусу.

Выпотрошенную и ощипанную тушку промывают, солят, кладут в брюшко немного вымытой, измельченной петрушки, смазывают маслом и заворачивают в двойной слой алюминиевой фольги. Края фольги тщательно подворачивают и закрепляют, чтобы они не разошлись. Завернутую птицу раскладывают на решетке и жарят около 30 мин. Затем фольгу разрезают и готовое мясо разрубают на порционные куски.

?

Барбекю из рябчика или куропатки

Рябчик или куропатка – 500 г, сок гранатовый – 50 мл, вода – 100 мл, картофель – 6 шт., масло сливочное – 50 г, зелень укропа – 1 пучок, горчица – 30 г, соль и перец по вкусу.

Птицу ощипывают, потрошат, промывают и отваривают целиком. Готовую тушку вынимают из бульона, выкладывают на блюдо, посыпают молотым перцем, смазывают смесью горчицы со сливочным маслом и кладут внутрь кусочек масла. Выкладывают подготовленную таким образом тушку дичи в пакет из плотной бумаги. Наливают туда разведенный гранатовый сок (50 мл сока на 100 мл воды). Картофель очищают, моют, разрезают на 2 части и укладывают в пакет вместе с птицей. Пакет тщательно закрывают и осторожно закрепляют его края булавкой или специальными шпажками. Выкладывают пакет с птицей на решетку и запекают около 30 мин. Готовое барбекю подают к столу с вымытыми веточками укропа.

?

Цыплята «Якитори» по-японски

Цыплята – 1500–2000 г, вино красное столовое – 50 мл, соус соевый – 50 г, мука панировочная – 20 г, сахар – 5 г, имбирь молотый – 5 г, лук-порей – 3 шт., лук зеленый – 1 пучок, паприка – 1 стручок.

Вино смешивают с соевым соусом, сахаром и имбирем. Ставят смесь на огонь и доводят ее до кипения, после чего, помешивая, чтобы предотвратить образование комков, добавляют муку и вновь дают закипеть. После этого снимают кастрюлю с огня и остужают.

Тушки цыплят промывают. Мясо срезают с костей и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают, моют, нарезают брусочками длиной 2 см. Паприку моют, разрезают пополам, удаляют сердцевину и семена. Мясо, перец и лук, чередуя, надевают на шпажки, поливают соусом, кладут на решетку и жарят с каждой стороны по 12 мин.

?

Барбекю из утиной печени

Печень утиная – 500 г, корейка копченая – 150 г, сок яблочный – 100 мл, вино белое столовое – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Утиную печень промывают, выкладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают яблочным соком и столовым белым вином и ставят в холодильник на 3 ч.

Затем кусочки печени раскладывают на решетке вперемежку с ломтиками корейки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу барбекю подают, украсив вымытыми веточками укропа.

?

Барбекю из гусиной печени

Печень гусиная – 400 г, сало внутреннее гусиное – 20 г, чеснок – 2 зубчика, лук репчатый – 2 шт., гвоздика – 3–4 шт., зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.

Гусиную печень промывают, очищают от пленок и замачивают в подсоленной воде на 5 мин. Чеснок очищают, моют и растирают. По истечении времени печень натирают чесноком и перцем, выкладывают на решетку и обжаривают на гусином сале не более 3–5 мин. После чего добавляют в блюдо гвоздику, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и доводят до готовности на тлеющих углях. Подают готовое барбекю с веточками петрушки и кинзы.

Глава 3. Барбекю из полуфабрикатов

Зажарить на костре сардельки или колбаски займет немного времени. Зато удовольствия от такого барбекю гарантировано и детям, и взрослым. Поэтому, отправляясь на пикник, не забудьте захватить с собой продукты из полуфабрикатов.

?

Сосиски с баклажанами

Сосиски – 300 г, баклажаны – 3 шт., чеснок – 5 зубчиков, гвоздика – 3 шт., масло растительное – 125 мл, сыр тертый – 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Сосиски надрезают по краям, баклажаны моют, разрезают на половинки, очищают, солят, натирают пряностями, посыпают очищенным, вымытым, мелко нарезанным чесноком, поливают маслом и жарят на решетке. За 3 мин до готовности посыпают каждую сосиску и половинку баклажана тертым сыром. Готовое барбекю посыпают вымытой, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

?

Кебаб по-иорданski

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные – 30 г, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком.

Добавляют в фарш оливковое масло, вымытую, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях.

Кебаб жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

?

Колбаски скандинавские

Говядина – 500 г, баранина – 300 г, свинина – 300 г, вода – 125 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 3 шт., тмин – 5 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают мелкими кусочками, солят, перемешивают и ставят на 1 ч в холодное помещение. Затем пропускают его через мясорубку, добавляют воду, перемешивают, выкладывают на решетку слоем в 10–12 см, выравнивают и снова ставят в холодное место на 10–15 ч.

После этого в мясную массу добавляют очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, тмин, перец и тщательно

перемешивают. Из готового фарша формуют небольшие колбаски диаметром примерно 2–2,5 см и длиной 6–7 см и поджаривают их, предварительно смазав решетку растительным маслом.

?

Кебаб, запеченный в фольге

Баранина – 1000 г, сало нутряное – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть баранины промывают, отделяют от костей и нарезают кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с вымытой, измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают кебаб на смазанной жиром решетке в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

?

Кебаб с начинкой из яиц

Баранина – 500 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, молоко – 100 мл, масло растительное – 50 мл, булка – 1 шт., яйца вареные – 5 шт., зелень кинзы – 1 пучок, сухари панировочные – 50 г, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком и размоченной в молоке булкой. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем делят его на 5 частей, из каждой формуют лепешку, укладывают на нее очищенное вареное яйцо и соединяют края. Обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке, смазанной маслом, до готовности.

К столу кебаб подают, посыпав вымытой, измельченной зеленью кинзы.

?

Колбаски из говядины

Говядина – 1500 г, масло растительное – 150 мл, лук репчатый – 2 шт., хлеб белый – 4 ломтика, соль по вкусу.

Мясо промывают, дважды пропускают через мясорубку, полученный фарш солят и вымешивают. Формируют из него плоские колбаски длиной 2 см и толщиной 5 см, смазывают их растительным маслом и запекают на решетке в течение 15 мин. Лук очищают, моют, нарезают. Подают колбаски с нарезанным в виде колец репчатым луком и ломтиками белого хлеба.

?

Барбекю из фарша с чесноком

Баранина – 300 г, хлеб белый – 30 г, молоко – 125 мл, яйцо – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, корица и соль по вкусу.

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с вымоченным в молоке и отжатым хлебом, добавляют очищенный, вымытый, толченый чеснок, яйцо, корицу и соль. Из полученного фарша формируют валики толщиной в палец и обжаривают их с обеих сторон на решетке.

?

Котлеты по-ирландски

Фарш говяжий – 600 г, шпик, нарезанный полосками (4 см шириной и 20 см длиной) – 50 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Из фарша формуют четыре большие котлеты, оборачивают их полосками шпика и скалывают с помощью зубочисток. Смазывают котлеты растительным маслом и жарят на решетке в течение 5–10 мин (мясо внутри должно остаться слегка сыроватым).

Готовые котлеты посыпают солью и перцем по вкусу и подают на поджаренных ломтиках хлеба.

?

Купаты свиные, жаренные на решетке

Свинина – 1000 г, сало свиное – 100 г, кишки свиные – 250 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе с салом и очищенным, вымытым репчатым луком.

В полученный фарш добавляют очищенный, вымытый, измельченный чеснок, соль, красный и черный перец, затем хорошо перемешивают.

Свиные кишки тщательно промывают в холодной воде и плотно наполняют их фаршем. Концы перевязывают прочной нитью.

Подготовленные купаты жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, украшают вымытой зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

?

Купаты на скорую руку

Свинина жирная – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через

мясорубку вместе с очищенным, вымытым луком и чесноком, зеленью петрушки. Несколько веточек оставляют для украшения.

В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формуют из него небольшие колбаски.

Затем купаты жарят на смазанной жиром решетке до готовности и подают к столу, украшенными зеленью с острым томатным соусом.

?

Кабоб из вареного мяса

Баранина вареная – 500 г, лук репчатый – 60 г, жир бараний – 50 г, мука – 30 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, зерна граната – 50 г, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Добавляют в фарш яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют из фарша колбаски, обваливают их в муке и жарят на решетке, смазанной жиром, до готовности.

К столу кабоб подают, украсив зернами граната и вымытыми веточками петрушки. При желании на гарнир можно приготовить рис, картофель или макаронные изделия.

?

Котлеты на решетке

Мясо рубленое – 400 г, побеги бамбука консервированные – 230 г, чеснок – 1 зубчик, петрушка – 1 пучок, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 100 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Половину побегов бамбука рубят вместе с зеленью петрушки. Мясо смешивают с очищенным, вымытым, измельченным чесноком, петрушкой, побегами бамбука, сухарями и сырым яйцом.

Приправляют массу специями, перцем, солью и из полученного фарша формируют котлеты. Обмазывают их растительным маслом и жарят на решетке.

Глава 4. Барбекю из рыбы и морепродуктов

Своей изысканностью и полезностью рыбные блюда вряд ли могут сравниться с чем-либо другим. И барбекю из рыбы и морепродуктов является отличным вариантом для любителей легкой и вкусной пищи.

?

Рыба жареная с корочкой

Рыба – 500 г, молоко – 125 мл, мука – 50 г, имбирь —10 г, кориандр – 10 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Опускают подготовленную рыбу в подсоленное молоко на 5–7 мин, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на решетке над углями. Подают к столу, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью.

?

Барбекю из рыбы с кизиловым соусом

Филе речной рыбы – 1000 г, кизил свежий – 200 г, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе рыбы нарезают кусочками, солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Кизил моют, отваривают в небольшом количестве воды и остужают. Затем протирают через сито, добавляют измельченный очищенный чеснок и перец, хорошо перемешивают.

Готовую рыбу укладывают на блюдо, поливают кизиловым соусом и украшают вымытыми веточками петрушки.

?

Барбекю из белуги

Филе белуги – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе рыбы промывают и нарезают крупными кусками размером примерно 5 х 5 см. Лук и зелень очищают и моют. Затем толстыми кольцами нарезают лук. Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя соль, перец и мелко нарезанную зелень. Свежая рыба маринуется в течение 2–3 ч. Если же для приготовления барбекю используется мороженая рыба, мариновать ее следует несколько меньше. В

блюдо не стоит добавлять уксус, поскольку он размягчит рыбу. Кусочки маринованной рыбы раскладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая гранатовым соком.

К столу рыбу подают, посыпав вымытой и измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами репчатым луком. Сбрызгивают рыбу гранатовым соком.

?

Карп на решетке с орехами и изюмом

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Филе карпа нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5–6 мин и затем протирают через сито. Миндаль и изюм обжаривают в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

?

Барбекю из лосося

Филе лосося – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе лосося промывают, нарезают порционными кусками и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2–3 ч.

Куски маринованной лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки.

К столу рыбу подают, украсив вымытыми веточками петрушки и вымытым, нарезанным кружочками лимоном.

?

Рыба в маринаде

Рыба – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., сахар – 30 г, уксус 3%-ный – 60 мл, масло растительное – 75 мл, зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку, лист лавровый – 2 шт., гвоздика и корица по вкусу.

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами. Морковь и петрушку моют, натирают на крупной терке. Морковь варят, добавляют лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус и кипятят 15–20 мин.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, заливают маринадом и ставят на 30–40 мин в холодильник. Решетку смазывают растительным маслом, выкладывают на нее куски рыбы и жарят над углями. Готовую рыбу посыпают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

?

«Сосновые шишки» из рыбы

Рыба морская – 1000 г, масло растительное – 150 мл, яйца – 3 шт., чеснок – 4 зубчика, мука – 60 г, соль и перец по вкусу.

Подготовленную рыбу промывают, делают глубокий разрез вдоль позвоночника, удаляют кости и делают в мякоти несколько надрезов.

Рыбное филе солят, перчат, посыпают очищенным, вымытым и нарубленным чесноком, мукой, смазывают взбитыми яйцами и сворачивают спиралью так, чтобы по форме было похоже на шишку. «Шишки» из рыбного филе заворачивают в фольгу и жарят на углях.

?

Барбекю из камбалы

Камбала – 1000 г, яблоки – 3 шт., помидоры – 3 шт., сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 80 мл, шафран или корица – 10 г, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают и удаляют кости. Филе нарезают кусочками шириной 4 см и длиной 5 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают пополам и удаляют сердцевину.

Помидоры моют, нарезают ломтиками толщиной 2 см. Раскладывают филе камбалы, яблоки и помидорыи на решетке, поливают растительным маслом и запекают над углями до готовности.

?

Барбекю из угря

Угорь – 500 г, майонез – 100 г, каперсы – 50 г, масло растительное – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Каждый кусок смазывают растительным маслом, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Жарят на противне над раскаленными углями до готовности.

В майонез добавляют измельченные каперсы и вымытую, мелко нарезанную петрушку и хорошо перемешивают.

Готового угря укладывают на блюдо и подают к столу с соусом из майонеза.

?

Кебаб из мелкой рыбы

Рыба мелкая – 500 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 150 мл, лук репчатый – 70 г, перец болгарский – 70 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мелкую рыбу (хамсу, барабульку) чистят, промывают и солят. Репчатый лук очищают, моют, мелко шинкуют и слегка обжаривают в растительном масле, после чего добавляют вымытый и мелко нарезанный болгарский перец, предварительно вымытые и очищенные от кожицы измельченные помидоры, и продолжают обжаривание.

После того как сок помидоров полностью испарится, кладут кусочки рыбы, солят и перчат. Готовят 5–7 мин на среднем огне.

Затем на дно небольшой неглубокой кастрюли кладут плотную бумагу так, чтобы ее края были несколько выше краев емкости. Выкладывают в нее смесь из поджаренных овощей и рыбы, поливают растительным маслом, заворачивают края бумаги в виде конверта, прикрывают кастрюлю крышкой и ставят на раскаленные угли. Запекают 15–20 мин.

?

Рыба речная жареная, фаршированная луком и яйцом

Рыба речная – 1000 г, лук репчатый – 2 шт., яйца – 6 шт., сухари молотые – 50 г, масло растительное – 60 мл, сметана – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, удаляют голову и плавники, хорошо промывают и солят. Лук очищают, моют, нарезают кружочками, обжаривают в масле до золотистого цвета и смешивают с 4 сваренными вкрутую мелко и нарезанными яйцами.

Заполняют брюшко рыбы полученным фаршем, смазывают рыбу 2 взбитыми яйцами и обваливают в молотых сухарях.

Обжаривают с обеих сторон на смазанной маслом решетке над углями до образования золотистой корочки.

Снимают рыбу с огня, поливают ее сметаной и посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки. На гарнир можно подать печеный или отварной картофель и салат из свежих овощей.

?

Рыба жареная, фаршированная гречневой кашей

Рыба средней величины – 1000 г, чеснок – 1 головка, крупа гречневая – 200 г, порошок карри – 5 г, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 0,5 пучка, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Чеснок очищают,

моют и мелко нарезают. Варят гречневую кашу. Рыбу солят, фаршируют гречневой кашей и половиной чеснока, натирают оставшимся чесноком и пряностями, поливают маслом, заворачивают в фольгу и жарят на углях. Готовую рыбу украшают вымытыми веточками зелени.

?

Рыба с вареными яйцами

Рыба – 1000 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 70 мл, сок лимонный – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, удаляют кости. Подготовленное таким образом филе солят, перчат, поливают лимонным соком и маслом, смешивают с мелко нарезанными вареными яйцами, заворачивают в фольгу и жарят на углях.

?

Караси фаршированные

Караси – 6 шт., колбаса вареная – 150 г, масло сливочное – 80 г, огурцы свежие – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., имбирь – 5 г, листья салата – 1 пучок, помидоры – 3 шт., соль по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, удаляют голову и плавники. Колбасу и очищенный и вымытый репчатый лук мелко нарезают, добавляют имбирь, перемешивают и начиняют этим фаршем рыбу.

Решетку смазывают сливочным маслом, выкладывают на нее рыбу и обжаривают ее на углях до золотистого цвета. На тарелке раскладывают вымытые листья салата, на них перекладывают куски рыбы и украшают все блюдо ломтиками вымытых огурцов и помидоров.

?

Рыба, запеченная на костре

Рыба – 1000–1500 г, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают в лист лопуха (фольгу, оберточную бумагу) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного барбекю). Обычно приготовление такого барбекю из рыбы не занимает более 5–10 мин.

?

Окунь морской с луком

Окунь морской – 650 г, лук репчатый – 2 шт., мука – 60 г, имбирь – 5 г, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, натирают пряностями и

обваливают в муке. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Куски рыбы и кольца лука запекают на решетке. Украшают рыбу кольцами печеного лука и веточками вымытой кинзы

?

Барбекю из камбалы с овощами

Камбала – 700 г, мука – 100 г, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 4 шт., масло растительное – 70 мл, помидоры – 5 шт., чеснок – 4 зубчика, соль и перец по вкусу.

Лук и перец моют, очищают, нарезают кольцами и обжаривают на решетке, смазанной подсолнечным маслом. Помидоры моют, нарезают кружочками, солят, обваливают в муке и тоже слегка обжаривают.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, обваливают в муке, затем обжаривают на решетке.

Готовую рыбу подают к столу с овощами.

?

Зубатка, жаренная на решетке

Зубатка – 600 г, кефир – 125 мл, мука – 70 г, имбирь – 5 г, кориандр – 5 г, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Опускают подготовленную рыбу в кефир на 6–7 мин, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на решетке над углями. Подают к столу с вымытыми веточками зелени.

На гарнир к зубатке можно подать отварной картофель или печеные помидоры.

?

Сом под соусом из базилика

Сом – 1000 г, сок лимонный (уксус 3%-ный) – 60 мл, помидоры – 6 шт., масло растительное – 100 мл, зеленый лук – 1 пучок, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Очищенные и вымытые куски сома выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают лимонным соком или уксусом, накрывают и оставляют на 30 мин. В это время готовят овощной гарнир. Помидоры моют, снимают кожицу, нарезают их кубиками и выкладывают в миску. Добавляют вымытый зеленый лук, солят, перчат. Тщательно смешивают вымытый и мелко нарезанный базилик и растительное масло до образования пюре. Рыбу жарят на решетке над углями до золотистой корочки по 4–5 мин с каждой стороны, время от времени поливая ее маринадом. Перекладывают куски рыбы на большую тарелку, украшают кусочками помидоров и поливают соусом.

?

Рыба в сметане с гарниром из картофеля

Рыба – 600 г, картофель – 8 шт., сметана – 250 мл, порошок карри – 10 г, кориандр – 5 г, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку, огурцы – 2 шт., редис – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками, солят, натирают пряностями, смешивают со сметаной, вымытой и мелко нарезанной зеленью и ставят на 30 мин в холодильник. Картофель очищают, моют, разрезают на 4 части, солят и натирают карри. Запекают картофель с рыбой на решетке над углями. Подают к столу, посыпав зеленью и украсив ломтиками вымытых огурцов и редиса.

?

Барбекю из морской и речной рыбы

Рыба речная – 500 г, рыба морская – 500 г, масло растительное – 120 мл, баклажаны – 3 шт., помидоры – 3 шт., картофель – 5 шт., зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Баклажаны и помидоры моют и нарезают кружочками. Картофель очищают, моют и разрезают на половинки. Баклажаны, помидоры, картофель и рыбу раскладывают на решетке и жарят на углях. Перед подачей к столу украшают блюдо веточками вымытых укропа и петрушки.

?

Карп маринованный

Карп – 400 г, лук репчатый – 2 шт., сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 80 мл, сухари молотые – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Петрушку моют, мелко рубят. Из лимонного сока, масла, петрушки, лука и пряностей готовят маринад, заливают им рыбу и ставят ее на 30 мин в холодное место. Обваливают рыбу в сухарях и запекают на решетке над углями.

?

Рыба с огурцами

Рыба – 300 г, огурцы – 2 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, укроп – 1 пучок, имбирь – 5 г, шафран – 5 г, мускатный орех – 20 г, мука – 50 г, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, очищают, разрезают пополам и удаляют семена. Рыбу и огурцы

раскладывают на решетке и жарят на углях. Перед подачей к столу украшают веточками вымытой зелени.

?

Минтай с баклажанами

Минтай – 800 г, баклажаны – 4 шт., масло растительное – 150 мл, мука – 75 г, паста томатная – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа, кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, огурец большой – 1 шт., помидоры – 3 шт. соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают небольшими кусками, солят, перчат, поливают растительным маслом. В конце жаренья жарки добавляют томатную пасту.

Баклажаны моют, нарезают кружками, солят, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным чесноком и обваливают в муке. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и баклажанов и обжаривают над углями. Перекладывают рыбу и баклажаны на тарелку, посыпают вымытой и измельченной зеленью и украшают ломтиками вымытых огурца и помидора.

?

Минтай фаршированный

Минтай – 1000 г, помидоры – 3 шт., шпик – 150 г, масло растительное – 100 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, солят и натирают перцем. Помидоры моют, мелко нарезают и смешивают со шпиком, нарезанным кубиками. Рыбу фаршируют полученной смесью, поливают маслом, раскладывают на решетке и жарят на углях.

?

Минтай под кокосовым соусом

Минтай – 1000 г, масло растительное – 75 мл, перец болгарский – 2 шт., стружка кокосовая – 50 г, тмин – 30 г, чеснок – 2 зубчика, сок лимонный – 50 мл, зелень кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Кокосовую стружку заливают 400 мл горячей воды, хорошо перемешивают и проваривают. Перец моют, очищают и нарезают кольцами. Чеснок очищают, моют и измельчают, солят, добавляют лимонный сок, пряности, кокосовое молочко, вымытую и нарезанную зелень кинзы и петрушки и взбивают все до получения однородной массы.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, солят, перчат, сбрызгивают маслом и жарят на решетке над углями по 4–5 мин с каждой стороны. Готовую рыбу украшают веточками вымытой зелени. Блюдо подают вместе с подогретым кокосовым соусом.

?

Рыба жареная под соусом

Рыба – 1000 г, мука – 50 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 3 шт., редька – 2 шт., перец болгарский – 3 шт., паста томатная – 50 мг, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, поливают растительным маслом, обваливают в муке и жарят на решетке над углями. Лук и перец очищают, моют. Редьку счищают от кожуры, моют, мелко нарезают или натирают на терке и тушат вместе с нарезанным колечками репчатым луком, сладким перцем, нарезанным соломкой и томатной пастой.

Перед подачей к столу готовую рыбу украшают ломтиками вымытых помидоров, заливают томатным соусом и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

?

Форель жареная

Форель – 600 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 40 г, вино красное – 125 мл, лавровый лист – 1 шт., перец душистый – 5–7 шт., соус томатный – 120 г, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, отрезают голову и плавники, солят и перчат.

Томатный соус, вино, очищенный и мелко нарезанный лук, пряности смешивают и заливают этим маринадом рыбу на 30 мин. Рыбу жарят на решетке, смазанной маслом, над углями. Маринад разогревают и поливают им куски рыбы перед подачей к столу.

Вместо форели можно использовать любую морскую рыбу.

?

Нельма жареная

Рыба – 800 г, масло растительное – 80 мл, масло сливочное – 40 г, лимон – 1 шт., перец душистый – 10 шт., лист лавровый – 1 шт., помидоры – 4 шт., редис – 6 шт., зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками и выкладывают в эмалированную кастрюлю. Солят, добавляют пряности, сок или дольки лимона, растительное масло, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, аккуратно перемешивают, закрывают крышкой и ставят на 30–40 мин в холодильник. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и запекают на углях. Готовую рыбу перекладывают готовую рыбу на блюдо, украшают вымытой

зеленью укропа и петрушки, ломтиками вымытых помидоров, редиса и подают к столу.

?

Судак для гурманов

Судак крупный – 1 шт., белое вино – 250 мл, кардамон – 5 г, имбирь – 5 г, масло сливочное – 70 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, делают поперечные надрезы, солят, натирают пряностями, заливают белым вином и ставят на 30 мин в холодильник.

Рыбу выкладывают на решетку, смазанную сливочным маслом и жарят над углями. Перед подачей к столу украшают рыбу вымытой зеленью укропа и петрушки.

На гарнир можно подать печеные помидоры.

?

Сазан по-крестьянски

Сазан – 600 г, лук репчатый – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло растительное – 35 мл, масло сливочное – 40 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, снимают кожу, промывают, разделывают на филе и нарезают порционными кусками. После этого сазана солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и вымытый и измельченный укроп, все перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 1 ч. Затем раскладывают куски рыбы на противне и жарят на растительном масле до готовности.

К столу рыбу подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью укропа и ломтиками вымытого лимона.

?

Рыба в сухарях

Рыба – 1000 г, масло растительное – 60 мл, сухари молотые – 100 г, имбирь – 10 г, орех мускатный – 20 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, нарезают кусками. Каждый кусок солят, натирают пряностями, смазывают маслом и обваливают в сухарях.

Рыбу жарят рыбу на решетке над углями. На гарнир можно подать печеный картофель.

?

Барбекю из трески

Треска – 600 г, перец болгарский – 300 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 150 мл, соус томатный – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль по

вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, удаляют кости и солят. Белое вино смешивают с лимонным соком, томатным соусом и кунжутным маслом. Предварительно нарезанную небольшими кусочками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1 ч.

Маринованную рыбу раскладывают на противне вперемежку с очищенными, вымытыми и нарезанными кружочками перцем и репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают, украсив дольками вымытого лимона и измельченной зеленью укропа.

?

Барбекю из хека

Хек – 600 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 300 г, сок яблочный – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе хека нарезают порционными кусочками, укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают яблочным соком и ставят в холодильник на 2 ч.

Очищают, моют и нарезают овощи. Затем кусочки хека вынимают из маринада, раскладывают на противне вперемежку с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически рыбу переворачивают и сбрызгивают барбекю маринадом.

К столу рыбу подают, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки с дольками свежих помидоров.

?

Барбекю по-дальневосточному

Филе любой морской рыбы – 800 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, оливки – 50 г, масло оливковое – 50 мл, сок лимонный – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Рыбное филе промывают, нарезают порционными кусочками и складывают в эмалированную емкость. Отдельно смешивают сухое белое вино, лимонный сок, масло, очищенные и вымытые, измельченные репчатый лук и чеснок, а также соль и перец. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2 ч. Затем кусочки рыбы раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовое барбекю выкладывают на блюдо, украшают оливками и подают к столу.

?

Салака жареная

Салака – 600–700 г, масло растительное – 60 мл, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над углями до готовности.

Рыбу подают к столу, украсив вымытой и мелко нарезанной зеленью.

?

Горбуша в маринаде

Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 200 г, сок виноградный – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Горбушу очищают, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, виноградный сок, измельченный лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 1–1,5 ч.

Затем кусочки рыбы раскладывают на противне вперемежку с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовую рыбу посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

?

Карп в белом вине

Карп – 1000 г, вино белое – 200 мл, сок лимонный – 70 мл, орех мускатный – 25 г, вода – 120 мл, масло сливочное – 75 г, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Карпа очищают, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Готовят маринад из вина, воды, вымытой и мелко нарезанной зелени и лимонного сока.

Куски рыбы солят, натирают пряностями, заливают маринадом и ставят на 40 мин в холодное место. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и обжаривают над углями до готовности. На гарнир можно подать печеные помидоры.

?

Рыба жареная с базиликом

Рыба (желательно сом) – 1000 г, сметана – 50 мл, уксус винный – 60 мл, помидоры – 6 шт., масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат, промывают, разрезают на куски,

перекладывают в эмалированную кастрюлю, заливают сметаной, смешанной с уксусом, накрывают крышкой и оставляют на 30 мин.

Готовят овощной гарнир. Для этого помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают их кубиками. Добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят, перчат. Базилик моют, мелко рубят и тщательно перемешивают с растительным маслом.

Рыбу готовят на решетке до золотистой корочки, время от времени поливая ее маринадом. Помидоры разделяют на 4 порции, на каждую полагается по кусочку рыбы. В завершение блюдо поливают соусом из базилика.

?

Сом с маринованным луком

Филе сома – 500 г, лук репчатый – 150 г, огурцы – 2 шт., уксус 3%-ный – 30 мл, вино белое сухое – 20 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе сома промывают и нарезают порционными кусочками, посыпают солью и перцем и раскладывают на решетке. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Репчатый лук чистят, моют, нарезают кольцами и сбрызгивают смесью из вина и уксуса, хорошо перемешивают. Рыбу маринуют в течение 20–30 мин.

Готовую рыбу кладут на блюдо, украшают вымытыми огурцами, нарезанными кружочками, ломтиками вымытого лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

?

Барбекю из судака со шпиком

Судак – 600 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус 3%-ный – 30 мл, соус соевый – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают, промывают, разделывают на филе с кожей, удаляют кости, нарезают кусочками весом по 40–50 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси уксуса, растительного масла, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1 ч.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, очищенный и вымытый лук – кольцами. Раскладывают на противне вперемежку кусочки судака, сала, кольца лука и жарят барбекю на растительном масле в течение 20 мин. После этого ставят противень в духовой шкаф и доводят рыбу до полной готовности.

К столу барбекю подают с соевым соусом, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Барбекю из китового мяса

Мясо китовое – 1500 г, сало – 400 г, помидоры – 350 г, лук репчатый – 200 г, лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Китовое мясо нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, зелень базилика и лимонный сок. Все тщательно перемешивают. После этого емкость накрывают крышкой и ставят в холодное место на 3–4 ч. Кусочки маринованного китового мяса вперемежку с салом, нарезанным кусочками раскладывают на решетке. Жарят, периодически переворачивая, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось.

К столу блюдо подают с вымытыми и нарезанными помидорами, зеленым луком, веточками базилика.

?

Барбекю из осьминога

Осьминог – 500 г, вино белое сухое – 100 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 10 г, чеснок – 3 зубчика, лук зеленый – 0,5 пучка, перец черный по вкусу.

Разделанного заранее осьминога ошпаривают, на несколько секунд погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем разрезают осьминога на кусочки длиной 6–7 см, шириной 2 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с вымытым и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и растолченным чесноком, добавляют сухое вино, сахар, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 30 мин.

Кусочки осьминога раскладывают на противне и жарят над раскаленными углями до готовности.

?

Барбекю из крабов

Мясо крабов – 300 г, сок лимонный – 30 мл, масло сливочное – 50 г, соль по вкусу.

Вареное мясо нарезают небольшими кусочками. В противне разогревают сливочное масло, выкладывают подготовленных крабов и слегка обжаривают. Крабов поливают лимонным соком, солят и жарят до готовности.

Вместо крабов можно использовать вареных раков или моллюсков рапанов.

?

Барбекю из фаршированных кальмаров

Свежие или мороженные кальмары – 600 г, рис – 60 г, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 50 г,

мука – 70 г, соль и перец по вкусу.

Если кальмары мороженные, их заливают теплой водой и выдерживают в ней 30 мин. Затем очищают от верхней пленки, промывают в холодной воде, потрошат и снова тщательно промывают.

Кальмары солят, обваливают в муке и обжаривают на противне в разогретом масле. Лук очищают и моют. Рис варят до полуготовности, добавляют в него обжаренный в масле нашинкованный репчатый лук, солят, перчат, фаршируют им кальмары и доводят до готовности в разогретой духовке. Подают кальмары к столу с вымытым и мелко нашинкованным зеленым луком.

?

Кальмары в маринаде

Кальмары – 600 г, перец болгарский – 2 шт., помидоры – 2 шт., уксус винный – 60 мл, масло растительное – 40 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Зелень и овощи моют.

Мелко нарезанную зелень петрушки и укропа смешивают с измельченными помидорами, уксусом, маслом и солью. Добавляют нашинкованный перец. Кальмары очищают промывают, нарезают вдоль на полоски шириной 6–7 см и маринуют на 45 мин. Куски кальмаров раскладывают на решетке и жарят на углях 3–4 мин, постоянно переворачивая. Зеленый лук недолго пекут на решетке. Нагревают соус, в котором мариновались кальмары. Подают к столу вместе с соусом и печеным зеленым луком.

?

Барбекю «Морское ассорти»

Кальмары – 300 г, мясо крабов – 200 г, сок лимонный – 30 мл, соус томатный – 50 мл, масло сливочное – 60 г, соль по вкусу.

Кальмары очищают, промывают, нарезают небольшими кусочками. Вареное мясо крабов нарезают небольшими кусочками. В противне разогревают сливочное масло, выкладывают подготовленные кальмары и крабы, слегка обжаривают. После этого поливают лимонным соком и томатным соусом, солят и жарят до готовности.

К кальмарам и крабам можно добавить очищенные креветки или рапанов.

?

Барбекю из мидий

Мидии – 40 шт., хлеб белый – 7 ломтиков.

Свежих моллюсков выкладывают на раскаленный противень, закрепленный над тлеющими углями.

После того как мидии раскроются от высокой температуры, оставляют их жариться на противне еще 10 мин.

Готовых мидий извлекают из раковин и подают вместе с хлебом.

?

Острая закуска из мидий

Мидии – 25 шт., майонез – 80 г, горчица – 30 г, перец болгарский маринованный – 2 шт., зелень петрушку – 1пучок, соль и перец по вкусу.

Мидии прокаливают на противне над углями. Затем извлекают готовых остывших моллюсков из раковин, солят, перчат, заливают смесью из майонеза и горчицы и выкладывают в глубокую кастрюлю. Перед подачей к столу украшают мидии тонкими полосками маринованного перца и вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

?

Мидии, запеченные с пряностями

Мидии (мясо) – 500 г, масло сливочное – 100 г, чеснок – 1 зубчик, гвоздика – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Промытые в холодной воде мидии опускают на 30 мин в подсоленную воду, после чего вскрывают раковины и отделяют моллюсков (можно удалить лишь верхнюю створку).

Зелень петрушки моют, шинкуют. Гвоздику измельчают. Очищенный и вымытый чеснок растирают с солью. Подготовленные продукты перемешивают, посыпают этой смесью мидий, уложенные на противне, добавляют масло и запекают над углями.

?

Устрицы пьяные

Устрицы свежие – 16 шт., масло сливочное – 100 г, миндаль молотый —30 г, чеснок – 1 зубчик, зелень петрушки – 1 пучок, сок лимонный – 50 мл, коньяк – 50 мл, листочки миндальные – 2–3 шт., перец по вкусу.

Устрицы вскрывают следующим способом: раковину заворачивают в полотенце и выкладывают на рабочую поверхность выпуклой стороной вниз. В щель между половинками раковины просовывают нож и осторожно разъединяют половинки. Масло взбивают, смешивают с молотым миндалем, очищенным, вымытым и измельченным чесноком, вымытой и измельченной петрушкой, лимонным соком, коньяком и перцем. Приготовленную смесь аккуратно выкладывают на половинки раковин, сверху посыпают миндальными листочками и обжаривают на гриле до золотисто-коричневого цвета.

?

Мидии или устрицы в панировке

Устрицы или мидии (мясо) – 500 г, молоко – 125 мл, яйца – 2 шт., мука – 50 г, сухари молотые – 50 г, масло сливочное – 70 г, соль и перец по вкусу.

Тщательно очищают раковины мидий или устриц, промывают их в холодной воде, осторожно открывают и извлекают моллюсков. В холодное молоко разбивают яйца, добавляют соль и перемешивают. Опускают подготовленные устрицы или мидии в этот раствор, обваливают их в смеси из муки и молотых сухарей, перчат и обжаривают на противне в сильно разогретом масле. К приготовленным подобным способом устрицам или мидиям отдельно подают томатный соус.

?

Устрицы по-калифорнийски

Устрицы – 50 шт., сыр натертый – 80 г, масло сливочное – 40 г, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Тщательно промытые в холодной воде раковины устриц вскрывают и осторожно снимают верхнюю створку. Подготовленные таким образом устрицы посыпают солью, тертым сыром и сбрызгивают растопленным сливочным маслом.

Выкладывают их на противень (раковиной на дно) и запекают до тех пор, пока сыр полностью не расплавится.

Готовые устрицы перекладывают на блюдо и украшают вымытыми веточками петрушки и сельдерея.

?

Барбекю из помидоров с креветками

Креветки – 400 г, помидоры – 8 шт., рис – 80 г, яйцо – 1 шт., сухари молотые – 40 г, масло сливочное – 50 г, сыр тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Живых креветок отваривают в кипящей подсоленной воде без добавления специй и приправ, мороженных – с лавровым листом, перцем горошком и солью.

Когда креветки будут готовы, очищают их от панциря и нарезают мелкими кусочками. Рис варят в подсоленной воде до готовности, затем откидывают на сито.

Готовый рис перемешивают с подготовленными креветками, молотыми сухарями, сырым яйцом, солью и перцем.

Помидоры моют и на месте удаленной плодоножки вырезают часть мякоти с семенами.

Затем фаршируют их подготовленной начинкой, сверху поливают растопленным сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают на решетке.

Глава 5. Горячие бутерброды и сандвичи

Известно даже детям, что бутерброды и сандвичи – самая «походная» пища. Совсем немного времени – и получается сытное и вкусное блюдо. Когда от свежего лесного воздуха аппетит становится «волчьим», что может быть лучше поджаренного на костре хлеба с подрумяненной ветчиной.

?

Гренки сладкие и соленые

Батон – 6 ломтиков, яйца – 2–3 шт., молоко – 125 мл, масло сливочное – 80 г, соль или сахар по вкусу.

Яйца взбивают с молоком и добавляют соль или сахар, в зависимости от того, какие гренки (сладкие или соленые) хотят получить.

В полученную смесь обмакивают ломтики хлеба, выкладывают их на разогретую сковороду со сливочным маслом и поджаривают до румяной корочки.

?

Гренки луковые

Хлеб – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., сыр тертый – 40 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 50 г.

Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Лук очищают, моют, мелко шинкуют и обжаривают в сливочном масле до светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выкладывают лук и посыпают тертым сыром.

?

Гренки с помидорами и чесноком

Батон – 1 шт., помидоры мелкие – 10 шт., чеснок – 2 зубчика, масло оливковое – 120 мл, базилик – 1 пучок.

Помидоры моют, нарезают ломтиками толщиной 1–2 см и обжаривают в масле. Батон нарезают тонкими ломтиками. Чеснок очищают, моют, растирают с маслом, полученную смесь намазывают на ломтики батона с обеих сторон, сверху выкладывают помидоры, еще раз смазывают маслом и запекают на решетке в течение 3–5 минут. Готовые гренки сверху посыпают вымытым и измельченным базиликом.

?

Гренки уэльские с пивом

Батон – 6 толстых ломтиков, сыр тертый – 30 г, масло сливочное или маргарин – 40 г, пиво – 100 мл, желтки яичные – 2 шт., горчица – 30 г, перец красный молотый по вкусу.

Ломтики батона обжаривают с обеих сторон. Масло растапливают на слабом огне и, постоянно помешивая, добавляют сыр и пиво. Немного погодя приправляют перцем и горчицей. Желтки взбивают, вливают в сковороду с сыром и пивом и держат какое-то время на огне, не доводя до кипения. Полученную массу намазывают на гренки и запекают на решетке.

?

Гренки с сыром и помидорами

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, помидоры – 4 шт., сыр тертый – 40 г, чеснок – 2 зубчика.

Ломтики хлеба с обеих сторон натирают очищенным, вымытым и разрезанным чесноком, смазывают маслом, обжаривают с одной стороны, выкладывают на эту сторону кружочки помидоров и посыпают тертым сыром.

?

Гренки голландские

Хлеб – 4 ломтика, яблоки – 2 шт., сыр – 30 г.

На ломтики хлеба выкладывают дольки вымытых яблок, накрывают их сверху ломтиками сыра и запекают в духовке.

?

Гренки с кетчупом

Хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 70 мл, кетчуп – 50 мл, сыр тертый – 50 г.

Хлеб обжаривают с одной стороны в растительном масле. Затем намазывают на обжаренную сторону кетчуп, посыпают тертым сыром и выкладывают на противень. Жарят до тех пор, пока не оплавится сыр.

?

Гренки с вином

Хлеб пшеничный – 200 г, вино красное – 150 мл, пудра сахарная – 30 г, белки яичные – 2 шт., масло растительное – 50 мл, корица или ванилин по вкусу.

В красном вине растворяют сахарную пудру и добавляют корицу или ванилин. С хлеба срезают корку, нарезают его тонкими ломтиками и обмакивают каждый в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые белки. Обжаривают в масле.

?

Гренки с чесноком

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, чеснок – 2 зубчика, сыр – 4 ломтика.

Хлеб обжаривают с одной стороны в разогретом масле, выкладывают на эту сторону ломтик сыра и дают ему оплавиться. Горячие бутерброды посыпают очищенным, вымытым и

измельченным чесноком.

?

Гренки в яйцах

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа – несколько веточек, соль по вкусу.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками, обжаривают с одной стороны в сливочном масле и переворачивают. Яйца взбивают с солью и заливают ими хлеб.

Перед подачей посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

?

Гренки с колбасой

Хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 40 мл, колбаса вареная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., зелень – 4 веточки.

Хлеб обжаривают с обеих сторон в масле. Репчатый лук очищают, моют, мелко нарезают, колбасу нарезают соломкой и все обжаривают. Хлеб выкладывают на тарелку, сверху раскладывают смесь из лука и колбасы и украшают вымытой зеленью.

?

Гренки с ветчиной

Хлеб – 200 г, масло растительное – 125 мл, яйца – 5 шт., ветчина – 150 г, помидоры – 3 шт., шампиньоны консервированные– 5–6 шт., перец горький стручковый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Хлеб нарезают ломтиками, обжаривают с двух сторон в растительном масле. Затем на готовые гренки выкладывают тонкие ломтики ветчины, яичницу-глазунью, кружки вымытых помидоров, шампиньонов, перца и украшают вымытой зеленью петрушки.

?

Гренки с яблоками

Хлеб пшеничный хлеб – 200 г, яйца – 3 шт., повидло яблочное – 50 г, пудра сахарная – 35 г, корица молотая – 35 г, яблоки – 4 шт., масло растительное – 100 мл.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками, на половину из них намазывают повидло, а остальными накрывают полученные бутерброды. Яблоки моют, очищают, мелко нарезают и смешивают со взбитыми яйцами. Выкладывают эту смесь сверху на бутерброды и все вместе обжаривают в масле. Готовые гренки посыпают сахарной пудрой и корицей.

?

Гренки с печенью

Хлеб – 10 ломтиков, лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки –

1 пучок, масло растительное – 100 мл, салат листовой – 1 пучок, сельдерей – 0,5 пучка, масло сливочное – 70 мл, печень куриная – 300 г, бульон куриный – 125 мл, маслины – 6 шт., соль и перец по вкусу.

Зелень тщательно промывают и мелко рубят. Репчатый лук очищают, моют, и нарезают небольшими кубиками. Лук и зелень пассеруют в смеси растительного и сливочного масла. Добавляют промытую и мелко нарезанную печень и все обжаривают. После этого вливают бульон и тушат еще 10 мин.

Приправляют полученную массу солью и перцем и растирают в пюре.

Ломтики хлеба обжаривают до получения румяной корочки, выкладывают на них немного пюре, сверху украшают маслинами и листьями салата.

?

Гренки со шпротами

Хлеб – 4 ломтика, шпроты – 8 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 70 мл.

На обжаренные с двух сторон в растительном масле ломтики хлеба укладывают шпроты, посыпают сваренными вкрутую и измельченными яйцами и украшают кольцами очищенного и вымытого репчатого лука.

?

Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала

Помидоры – 4 шт., сыр – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, масло растительное – 60 мл, базилик – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Сало, предварительно очищенные и вымытые лук и чеснок измельчают и обжаривают в масле. Вымытые помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат.

Сыр нарезают ломтиками толщиной 1 см. Противень выстилают фольгой, близко друг к другу выкладывают нижние части помидоров, на них помещают нарезанные лук, сало, сыр и вымытый и измельченный базилик, выкладывают средний слой, затем снова начинку, все закрывают верхней частью помидоров.

Запекают на решетке 15 мин.

?

Бутерброды «Бенедикт»

Яйца – 2 шт., желтки яичные – 2 шт., сливки – 50 мл, сыр тертый – 70 г, хлеб поджаренный – 4 ломтика, масло сливочное – 30 г, помидор – 1 шт., вино десертное – 45 мл, шпик – 40 г, соль и перец по вкусу.

Сливки, желтки, сыр, вино смешивают на паровой бане и варят, постоянно помешивая. Загустевшую смесь приправляют

перцем и солью.

Из яиц готовят 4 глазуньи. Обжаривают 4 ломтика шпика и вымытый и нарезанный дольками помидор. На ломтики хлеба намазывают тонкий слой сливочного масла, на каждый выкладывают по ломтику шпика, помидора и глазунью. Поливают приготовленным соусом и подают к столу.

?

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Хлеб – 8 ломтиков, яйца сырые – 6–8 шт., зеленый салат – 1 пучок, сосиски или ломтики колбасы – 3–4 шт., масло сливочное – 120 мл.

Ломтики хлеба обжаривают в сливочным масле. На один конец каждого кусочка выкладывают лист салата так, чтобы он слегка свешивался. Жарят на сливочном масле яичницу-глазунью. Сосиски разрезают вдоль пополам, каждую половинку разрезают поперек и обжаривают. На лист салата выкладывают 2 кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

?

Бутерброды под пленкой

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, колбаса вареная – 4 кружочка, сыр – 4 ломтика, зелень петрушки – 1 пучок.

На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают кружок колбасы, ломтик сыра. Приготовленные бутерброды запекают на решетке, пока не оплавится сыр. Украшают вымытой зеленью петрушки.

?

Бутерброды «Фантазия»

Хлеб – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса вареная – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 60 г, зелень смешанная – 1 пучок.

Сыр натирают на мелкой терке, нарезают колбасу, сваренные вкрутую яйца, добавляют майонез, вымытую и измельченную зелень и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и запекают на решетке до появления румяной корочки.

?

Испанские бутерброды

Хлеб белый – 200 г, масло сливочное – 50 г, сардины в масле – 2 шт., сок лимонный – 50 мл, уксус 3%-й – 50 мл, масло растительное – 70 мл, болгарский перец маринованный – 3 шт., маслины – 3–4 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, горчица – 40 г.

Хлеб нарезают толстыми ломтиками. Зелень и овощи моют. Смешивают лимонный сок, уксус, растительное масло, вымытую

и измельченную зелень петрушки, горчицу, очищенный, вымытый и нарезанный лук, нарезанные перец и маслины и кипятят. Ломтики хлеба обжаривают в сливочном масле, заливают приготовленным соусом каждый ломтик, кладут по кусочку сардины и поливают оставшимся соусом.

?

Бутерброды с творогом

Батон французский – 1 шт., творог соленый – 250 г, масло растительное – 70 мл, масло сливочное – 70 г, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 70 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Батон разрезают на небольшие квадратики и обжаривают в растительном масле. Зелень и помидоры моют.

Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. Намазывают на хлеб подготовленную массу, кладут помидоры, нарезанные кружочками, нарезанные кусочками ветчину, огурцы и украшают зеленью.

?

Сандвичи с сыром и творогом

Сыр тертый – 80 г, яблоко – 1 шт., перец болгарский – 2 шт. , ветчина вареная – 2 ломтика, творог – 100 г, зелень сушеная – 30 г, булочки – 4 шт., перец красный молотый по вкусу.

Сыр, вымытые и нарезанные кубиками перец и яблоко и ветчину смешивают, добавляют творог, приправляют красным молотым перцем, сушеными травами и перемешивают.

Булочки надрезают с одного конца, удаляют острым ножом мякоть и наполняют булочки подготовленной смесью. Сверху посыпают остатками сыра и запекают на решетке в течение 5–10 мин.

?

Бутерброды с рыбными консервами

Булочки – 5 шт., рыба консервированная в масле – 125 г, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 50 г, чеснок – 1–2 зубчика, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г, лук зеленый и петрушка – по 3–4 веточки.

Рыбу разминают вилкой, смешивают с мелко нарезанными яйцами, частью сыра, очищенными, вымытыми, измельченными чесноком и репчатым луком. Все заправляют майонезом, перемешивают, кладут на ломтики булочек, посыпают оставшимся сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают веточками вымытой зелени.

?

Бутерброды с рыбным фаршем

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 70 мл, фарш из соленой рыбы (лучше всего лосося или горбуши) – 100 г, майонез – 150 г, чеснок – 2–3 зубчика, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Чеснок очищают, моют, измельчают, натирают им остывшие ломтики хлеба с одной стороны, сверху на них намазывают сливочное масло, кладут слой рыбного фарша, поливают майонезом.

Украшают вымытыми веточками петрушки.

?

Сандвичи португальские

Хлеб белый – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 4 шт., лимон – 1 шт., кетчуп томатный – 50 г, сыр – 4 ломтика, масло растительное – 50 мл, сахар – 20 г, соль и перец по вкусу.

Лук и перец очищают, моют, нарезают колечками и тушат с растительным маслом, влив небольшое количество воды, пока они не станут мягкими. Лимон моют, выжимают из него сок. Готовят маринад из лимонного сока, кетчупа, сахара, соли, перца и оставляют в нем на ночь подготовленные лук и перец.

Ломтики хлеба обжаривают, перед подачей к столу кладут на 2 из них маринованные лук и перец, сверху – по ломтику твердого сыра и оставшийся хлеб.

Готовые сандвичи помещают на раскаленную решетку и запекают.

?

Бутерброды с сырной массой

Батон французский – 1 шт., сырная масса – 200 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 80 г, изюм – 60 г, чернослив – 10 шт., зелень укропа – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Разрезают батон на небольшие кусочки и обжаривают. Зелень и сухофрукты моют. Изюм и чернослив оставляют в теплой воде на 10–15 мин. Перемешивают сырную массу с размягченным сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью укропа. Добавляют изюм и мелко нарезанный чернослив. Намазывают на хлебцы подготовленную массу, украшают веточками укропа.

?

Сандвичи со шницелями из индейки

Хлеб – 4 ломтика, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр острый – 350 г, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Шницели моют, слегка обсушивают салфеткой, разрезают

вдоль на 4 ломтика и выкладывают на тонко нарезанные ломтики хлеба. Помидоры и зелень моют. На мясо кладут нарезанные кружочками помидоры, ломтики сыра и измельченную зелень.

Сандвичи кладут на противень и запекают в духовке до тех пор, пока не расплавится сыр.

?

Сандвичи с лососем и сыром

Хлеб – 1 буханка, лосось консервированный – 250 г, сыр неострый – 50 г, филе анчоусов – 4 шт., творог нежирный – 100 г, листья салата – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 30 мл, сметана – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Измельченное филе анчоусов, творог, лимонный сок и сметану смешивают, солят и перчат. Яблоко и зелень моют. На пленку кладут отрезанный тонким и широким пластом хлеб, сверху выкладывают рыбу и тертый сыр, рыбную пасту, мелко нарезанные листья салата, очищенный, вымытый и измельченный лук, натертое на крупной терке яблоко, осторожно придавливают к хлебу и с помощью пленки сворачивают рулет. Изделие на 3 ч помещают в холодильник. При подаче сандвич-рулет нарезают тонкими ломтиками и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

?

Сандвичи с сосисками или колбасой

Булочки – 4 шт., сосиски – 4 шт., масло сливочное – 80 г, майонез – 60 г, соус томатный острый или кетчуп – 50 г, горчица – 30 мл, лук зеленый – 1 пучок, петрушка – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Булочки разрезают пополам, но не до конца, кладут их в небольшую кастрюлю, слегка сбрызгивают водой, ставят в разогретую и уже выключенную духовку на 1–2 мин. Сосиски разрезают вдоль, обжаривают в сливочном масле. Лук моют, мелко нарезают. В горячие булочки кладут по две половинки сосиски, посыпают луком, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, украшают вымытыми веточками петрушки.

?

Бутерброды со шницелями, помидорами и сыром

Шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр – 350 г, хлеб – 8 ломтиков, масло растительное – 50 мл, базилик – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Каждый шницель разрезают вдоль на 4 части, сыр на 16 кусочков. Помидоры моют и нарезают кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон по 3–4 мин, затем перчат и солят. На хлеб кладут мясо, помидоры и сыр,

сверху украшают вымытым и измельченным базиликом, добавляют по вкусу перец и соль. Бутерброды запекают на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится.

?

Сандвичи французские

Батон французский – 1 шт., лимоны – 2 шт., шницели свиные – 8 шт., вино белое сухое – 125 мл, масло топленое – 40 г, мята – несколько листочков, соль и перец и по вкусу.

Лимоны моют и 1 лимон нарезают кружочками. Шницели перчат, обжаривают с одной стороны в кипящем топленом масле, перевернув, солят, кладут на них по несколько кружочков лимона и обжаривают с другой стороны. Выделившийся при жарке жир разбавляют соком второго лимона и вином, доводят до кипения и приправляют по вкусу перцем и солью. Тонкие ломтики батона обжаривают в полученном соусе, выкладывают на них шницели и запекают полученные бутерброды на решетке. Украшают вымытыми листиками мяты.

?

Сандвичи с ветчиной и листьями салата

Булочки – 5 шт., ветчина – 250 г, сыр – 5 ломтиков, масло сливочное – 80 г, майонез – 60 мг, соус сладкий или кетчуп – 60 г, горчица – 30 г, лук зеленый – 1 пучок, салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Булочки разрезают пополам, но не до конца, кладут их в небольшую емкость, слегка сбрызгивают водой, ставят в разогретую и уже выключенную духовку на 2 мин. Ветчину разрезают на кусочки, обжаривают в сливочном масле. Лук и листья салата моют. Лук мелко нарезают. В горячие булочки кладут по кусочку ветчины и сыра, посыпают луком, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, украшают листьями салата.

?

Бутерброды с печенью трески

Хлеб – 6 ломтиков, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 70 мл, печень трески – 150–170 г, чеснок – 2–3 зубчика, укроп – 6 веточек.

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Чеснок очищают, моют, измельчают, натирают им остывшие ломтики хлеба с одной стороны, сверху намазывают сливочное масло, кладут слой печени трески.

Бутерброды украшают вымытыми веточками укропа.

Глава 6. Овощные и фруктовые блюда

На решетке можно готовить не только мясо или сосиски. Прекрасным дополнением к любому мясному или рыбному блюду станут овощи, запеченные на решетке. А на десерт на той же решетке можно приготовить всевозможные оригинальные и питательные фруктовые блюда.

?

Картофель с острым перцем

Картофель – 800 г, лук – 200 г, перец острый стручковый – 1 шт., чеснок – 1 шт, помидор – 300 г, сметана или майонез – 100 г, зелень петрушки, укропа и базилика – 1 пучок, соль по вкусу.

Картофель очищают, моют, заворачивают в фольгу и запекают на решетке 30–35 мин. В это время готовят начинку. Для этого лук, чеснок и перец очищают, моют и мелко нарезают, помидоры моют и нарезают кубиками, зелень моют и мелко рубят. Тщательно перемешивают овощи со сметаной или майонезом. Затем разворачивают фольгу, надрезают картофель и кладут в него начинку. Вновь заворачивают фольгу и запекают картофель на решетке еще 10–15 мин.

?

Картофель печеный по-латиноамерикански

Картофель – 800 г, сыр – 150 г, сливочное масло – 50 г, молоко – 100 мл, сливки – 30 мл, сок лимонный – 30 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Сыр натирают и смешивают с маслом, молоком и сливками так, чтобы получилась однородная масса, затем слегка разогревают. Добавляют лимонный сок и перец. Картофель очищают, моют и пекут на решетке до тех пор, пока он не станет мягким, затем, разрезают на половинки. Перед подачей к столу поливают его приготовленным соусом и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

?

Котлеты картофельные. Вариант 1

Картофель – 800 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., масло растительное – 50 мл, сухари панировочные – 200 г, зелень укропа, петрушки, кинзы – 1 пучок, имбирь – 5 г, соль по вкусу.

Картофель моют, отваривают, очищают и разминают. В подготовленное картофельное пюре добавляют муку, соль, имбирь, масло, вымытую и мелко нарезанную зелень, яйцо. Все тщательно перемешивают. Формуют котлеты, обваливают их в

сухарях и обжаривают на решетке.

Котлеты рекомендуется подавать к столу с майонезом, острым кетчупом или другим соусом.

?

Котлеты картофельные. Вариант 2

Картофель – 800 г, мука – 100 г, шпик – 200 г, масло растительное – 50 мл, яйцо – 1 шт., вода – 100 мл, лук зеленый – 1 пучок, имбирь – 25 г, кардамон – 25 г, соль и перец по вкусу.

Шпик нарезают кубиками. Картофель очищают, моют, отваривают и разминают. В пюре добавляют муку, воду, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, растительное масло, сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо, пряности, соль. Все тщательно перемешивают.

Формуют котлеты, на каждую кладут по несколько кубиков шпика. Жарят котлеты на решетке до образования золотистой корочки.

?

Котлеты картофельные. Вариант 3

Картофель – 800 г, баклажаны – 300 г, яйца – 2 шт., мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Картофель очищают, моют, варят и разминают. Баклажаны моют, очищают и мелко режут. Картофельное пюре смешивают с подготовленными баклажанами, желтком 1 яйца, маслом, солят и перчат.

Из фарша формуют котлеты, смазывают их яйцом, обваливают в муке и жарят на решетке.

?

Баклажаны, запеченные с сыром

Баклажаны – 600 г, чеснок – 5 зубчиков, масло растительное – 50 мл, сыр тертый – 100 г, гвоздика молотая – 5 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец – по вкусу.

Баклажаны моют, разрезают на половинки, очищают, солят, натирают перцем и гвоздикой, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным чесноком, поливают маслом и жарят на решетке 20–25 мин. За 5 мин до готовности посыпают каждую половинку баклажана тертым сыром. Готовые баклажаны посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

?

Баклажаны, фаршированные луком, морковью и чесноком

Баклажаны – 500 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г, морковь – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баклажаны моют, разрезают пополам и отделяют ножом

мякоть от кожицы. Лук, чеснок и морковь очищают, моют и мелко нарезают или натирают на терке. Мякоть баклажанна измельчают и тщательно перемешивают с остальными овощами.

Половинки баклажанов наполняют полученным овощным фаршем, солят, перчат, сбрызгивают маслом и пекут на решетки до готовности (пока баклажаны не станут мягкими).

Помидоры моют и нарезают. Зелень моют. Перед подачей к столу каждую половинку баклажана украшают ломтиком помидора и посыпают мелко нарезанной свежей зеленью петрушки.

?

Баклажаны, фаршированные рисом

Баклажаны – 500 г, рис – 100 г, сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 100 г, яйцо – 1 шт, соль и перец по вкусу.

Рис отваривают в подсоленой воде до полуготовности.

Баклажаны моют, разрезают вдоль на половины, надрезают мякоть крест-накрест и поджаривают на решетке 10 мин. Затем выскабливают мякоть ложкой и смешивают ее с рисом и очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком. Добавляют в фарш соль, перец, яйцо, и все тщательно перемешивают.

Заполняют половинки баклажанов фаршем, сбрызгивают маслом, посыпают тертым сыром и жарят на решетке 20–25 минут.

?

Кабачки печеные

Кабачки – 800 г, масло растительное – 150 мл, мука – 100 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Кабачки моют, очищают, нарезают кусочками толщиной 2 см, солят, перчат, поливают маслом, обваливают в муке и жарят на решетке.

Готовые кабачки посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

?

Огурцы фаршированные

Огурцы – 500 г, рис – 50 г, лук репчатый – 100 г, сосиска – 1 шт., масло растительное – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец – по вкусу.

Огурцы моют, очищают, разрезают вдоль на половинки и удаляют семена.

Рис отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Сосиску мелко нарезают, смешивают с рисом и очищенным, вымытым и мелко нарубленным луком. Фарш солят и перчат.

Половинки огурцов наполняют фаршем, соединяют,

перевязывают ниткой, сбрызгивают маслом и жарят на решетке 20–25 мин.

Перед подачей к столу огурцы посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

?

Перец, фаршированный грибами

Перец болгарский – 500 г, лук – 100 г, сыр – 150 г, грибы маринованные – 100 г, масло растительное – 100 мл, паста томатная – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, зелень базилика – 0,5 пучка, чеснок – 1 зубчик, соль и перец по вкусу.

Перец моют, разрезают вдоль и удаляют семена. Подготовленные половинки перца заполняют начинкой из тертого сыра, смешанного с вымытыми и мелко нарезанными грибами и зеленью петрушки.

Перец жарят на решетке 12–15 минут. В это время готовят соус. Для этого лук и чеснок очищают, моют, мелко рубят, обжаривают в небольшом количестве растительного масла, добавляют томатную пасту, соль, перец, при необходимости несколько ложек воды и тушат 10 мин. За 2 мин до готовности добавляют вымытую и мелко нарубленную зелень базилика.

Готовый перец поливают соусом и подают к столу.

При желании можно приготовить это блюдо без соуса.

?

Помидоры, фаршированные овощами

Помидоры – 800 г, огурцы – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, майонез – 100 г, сосиска – 1 шт., горчица и соль по вкусу.

Помидоры моют, срезают у них верхушку и аккуратно вынимают мякоть. Майонез растирают с горчицей. Огурцы моют.

Сосиску и огурцы нарезают маленькими кусочками, смешивают с зеленым горошком, добавляют соль и майонез с горчицей. Все еще раз тщательно перемешивают.

Подготовленной начинкой заполняют помидоры, закрывают отверстия срезанными верхушками и запекают помидоры на решетке 20 мин.

?

Яблоки печеные

Яблоки – 500 г, конфитюр малиновый или вишневый – 100 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, масло сливочное – 70 г, корица – 5 г, кардамон – 5 г.

Яблоки моют, аккуратно вырезают сердцевину, не разрезая плоды, заполняют конфитюром и измельченными грецкими орехами, смешанными с корицей и кардамоном. Поверх начинки кладут кусочки сливочного масла.

Заворачивают яблоки в фольгу и запекают на решетке 25–30 мин.

?

Десерт сливово-яблочный

Слива – 300 г, пряники – 200 г, яблоки – 200 г, крахмал – 50 г, пудра сахарная – 70 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт.

Сливу моют, разрезают на половинки и удаляют косточки. Пряники разрезают на половинки. Яблоки моют, очищают и нарезают кружочками толщиной 1 см. На кусок пряника кладут половинку сливы, кусок яблока и скалывают все металлической шпажкой. Каждое пирожное обваливают в муке и смеси из яичного белка и крахмала, затем смазывают белком и запекают на решетке 15 мин.

Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой.

?

Яблоки с начинкой

Яблоки – 500 г, слива – 200 г, малина – 100 г, орехи грецкие – 50 г, сахар – 100 г, стружка кокосовая – 50г.

Яблоки моют, очищают от кожуры. Верхнюю часть яблока срезают так, чтобы получилась крышечка, и осторожно удаляют сердцевину. Сливу моют, разрезают на половинки и удаляют косточки.

Половинки слив измельчают и смешивают с малиной, дроблеными орехами, сахаром и кокосовой стружкой. Полученной смесью заполняют яблоки, накрывают их крышечками и пекут на решетке 15–20 мин.

?

Яблоки, фаршированные рисом

Яблоки – 500 г, рис – 100 г, сахар – 100 г, корица и гвоздика по вкусу.

Рис отваривают до полуготовности, остужают и смешивают с сахаром и пряностями. Яблоки моют, аккуратно вырезают сердцевины, заполняют их подготовленной начинкой, заворачивают в фольгу и запекают на решетке 10–15 мин.

?

Гренки яблочные

Хлеб – 200 г, яблоки – 300 г, повидло – 100 г, пудра сахарная – 100 г, яйца – 2 шт., корица по вкусу.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и на половину из них намазывают повидло. Яблоки моют, очищают, разрезают на половинки, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Добавляют взбитые яйца и тщательно все перемешивают.

Выкладывают яблочную смесь на кусочки хлеба и запекают на решетке. Готовые гренки посыпают сахарной пудрой или корицей.

?

Груши с творогом

Груши – 500 г, творог – 100 г, сок лимонный – 50 мл, корица – 2 г, ванилин – 2 г.

Груши моют, разрезают пополам, удаляют сердцевину. Мякоть выскабливают ложкой и смешивают с творогом, лимонным соком, ванилином и корицей. Заполняют начинкой груши и запекают их на решетке 5–10 мин.

Глава 7. Соусы

Блюда, приготовленные на решетке, приобретут неповторимые вкусовые качества, если дополнить их различными соусами. Вкус готового барбекю во многом зависит от правильно выбранного соуса. Для большинства соусов жидкой основой служат мясные, рыбные и овощные бульоны. Специи и травы в правильной пропорции, придадут соусу, а с ним и барбекю, восхитительный вкус и аромат.

?

Соус для мясного барбекю

Сок томатный – 100 мл, зелень щавеля и кинзы – по 1 пучку.

Вымытую и измельченную зелень щавеля и кинзы смешивают с томатным соком. Готовым соусом поливают барбекю из мяса.

?

Горячий соус для мясного барбекю

Масло оливковое – 200 мл, сок томатный – 200 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 100 г, перец – 100 г, зелень орегано – 0,5 пучка, чеснок – 4 зубчика, соль – 30 г, перец – 30 г.

Лук и чеснок очищают, моют, измельчают. Толченый чеснок солят, перчат, смешивают с оливковым маслом, уксусом, измельченным репчатым луком, вымытым и нашинкованным болгарским перцем, зеленью орегано и томатным соком.

Смесь кипятят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 мин, после чего процеживают.

Готовый соус подают к столу горячим.

?

Соус к барбекю из свинины

Паста томатная – 200 г, вода – 500 мл, сахар – 300 г, чеснок – 5 зубчиков, сыр – 50 г, зелень кинзы – 5 пучков, перец черный молотый – 20 г, соль по вкусу.

Томатную пасту разводят холодной кипяченой водой до консистенции жидкой сметаны. В полученную смесь добавляют соль, вымытую и измельченную зелень кинзы, толченый чеснок, сахар и перец. Ингредиенты перемешивают.

Готовый соус украшают тертым сыром.

?

Соус «Острый»

Кетчуп – 200 г, вода – 50 мл, уксус 3%-ный или вино сухое – 25 мл, перец красный корейский – 1 шт., чеснок – 2 зубчика.

В кетчуп добавляют вымытый и измельченный корейский красный перец и очищенный, вымытый и растолченный чеснок. Ингредиенты смешивают с водой, разведенной уксусом или

вином.

Готовым соусом заливают барбекю за 1–2 мин до подачи к столу.

?

Соус по-британски

Помидоры – 3800 г, сахар – 750 г, лук репчатый – 500 г, корень сельдерея – 500 г, уксус 9%-ный – 100 мл, имбирь молотый – 5 г, корица молотая – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, соль – 50 г, перец красный молотый – 10 г.

Очищенные, вымытые и измельченные лук и корень сельдерея смешивают с вымытым и очищенными помидорами и варят пюре. Полученную массу протирают через сито. В кастрюлю добавляют пряности, соль и сахар и продолжают варить соус на медленном огне.

Готовым соусом заливают барбекю перед подачей к столу.

?

Соус «Легкий» к мясу

Масло растительное – 180 мл, 3%-ный уксус – 60 мл, сахар – 5 г, соль по вкусу.

Растительное масло взбивают венчиком, добавляя уксус. В полученную смесь всыпают сахар и соль и разминают. Готовый соус подают к столу.

?

Соус «Зимний»

Сметана – 100 г, масло растительное – 30 мл, сок лимонный – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, сахар – 5 г, кетчуп – 5 г, соль по вкусу.

Очищенный, вымытый, растолченный чеснок смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. Сметану и кетчуп взбивают с помощью венчика и добавляют в готовую массу.

Поливают барбекю соусом при подаче к столу.

?

Соус «Сырный»

Творог – 60 г, сметана – 60 г, горчица – 30 г, сыр – 50 г.

Творог растирают, сыр измельчают. Ингредиенты смешивают со сметаной, взбивают венчиком и заправляют горчицей.

Готовый соус подают к столу.

?

Соус «Зеленая фантазия»

Кефир или сметана – 100 г, огурец – 0,5 шт., зелень укропа, петрушки и зеленого лука – по 1 пучку, соль по вкусу.

Вымытый огурец натирают на мелкой терке и смешивают с кефиром или сметаной. В полученную смесь добавляют вымытые и измельченные зелень укропа, петрушки и зеленый лук.

Соус солят и подают к мясу.

?

Соус к рыбе

Кетчуп – 200 г, перец красный корейский – 100 г, уксус 3%-ный – 5 мл, вода или вино сухое – 5 мл, чеснок – 2 зубчика.

Вымытый и измельченный стручковый перец смешивают с очищенным, вымытым и растолченным чесноком. Затем в массу добавляют кетчуп и разведенный водой уксус или вино.

?

Соус ткемали

Вода – 200 мл, слива ткемали – 1000 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Сливы моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности на среднем огне, постоянно помешивая, после чего протирают через сито и разводят отваром.

Зелень укропа и кинзы моют и измельчают, чеснок очищают, моют, измельчают и смешивают со сливовой массой.

Полученную смесь солят, перчат и доводят до кипения.

Готовый соус ткемали подают к мясу.

?

Соус ореховый

Орехи грецкие очищенные – 250 г, сок гранатовый – 100 мл, хмели-сунели – 5 г, шафран – 5 г, чеснок – 5 зубчиков, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Грецкие орехи толкут в ступке с очищенным и вымытым чесноком. Затем в смесь добавляют соль, перец, хмели-сунели, шафран, вымытую и измельченную кинзу.

Полученную массу смешивают с гранатовым соком.

Готовый ореховый соус можно подавать к мясу.

?

Соус из горчицы с каперсами

Уксус 3%-ный – 180 мл, масло растительное – 60 мл, каперсы – 60 г, горчица – 5 г, сахар – 5 г, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца протирают через сито, смешивают с горчицей, сахаром, солью и растительным маслом. В полученную смесь добавляют уксус и каперсы.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

?

Соус с хреном

Уксус 9%-ный – 100 мл, вода – 100 мл, сахар – 5 г, корень хрена – 1 шт., соль – 5 г.

Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке,

кладут в кастрюлю, заливают кипятком и оставляют, закрыв емкость крышкой. В остывшую массу добавляют уксус, соль и сахар.

Готовый соус тщательно перемешивают и подают к столу.

?

Соус сметанный к рыбе

Сметана – 100 г, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Сметану смешивают с солью, перцем, уксусом и сахарной пудрой. Готовый соус подают к рыбе.

?

Соус «Быстрый»

Сметана – 250 г, корень хрена – 1 шт.

Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке и смешивают со сметаной. Готовый соус подают к рыбе.

?

Соус «Винегрет»

Масло растительное – 120 мл, уксус столовый – 120 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 1 пучку, сахар – 25 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Желток сваренного вкрутую яйца протирают через сито, кладут в глубокую тарелку, смешивают с солью, сахаром, перцем и маслом. В полученную смесь добавляют уксус, измельченный яичный белок, вымытый и нашинкованный зеленый лук, нарезанный кубиками соленый огурец и измельченную зелень петрушки и эстрагона.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

?

Соус из томатной пасты с горчицей

Паста томатная – 60 мл, вода – 50 мл, масло растительное – 60 мл, горчица – 30 г, сахар – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Томатную пасту перемешивают с растительным маслом, горчицей и водой. В полученную смесь добавляют сахар, соль и перец.

Готовый соус подают к столу.

?

Соус со сметаной и луком

Бульон мясной – 200 мл, сметана – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, кетчуп острый – 15 г, соль по вкусу.

Муку обжаривают в масле и разводят мясным бульоном. В полученную смесь добавляют сметану. Соус варят на слабом огне

5–10 мин.

Очищенный, вымытый и измельченный лук также обжаривают в сливочном масле и добавляют в соус.

Соль и кетчуп добавляют в соус перед подачей к столу.

?

Соус с сахарной пудрой и маслом

Масло растительное – 120 мл, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Уксус смешивают с солью и перцем. В полученную смесь добавляют сахарную пудру и растительное масло.

Готовый соус подают к столу.

?

Соус «Лимонный»

Желтки сваренных вкрутую яиц – 3 шт., масло растительное – 120 мл, сок лимонный – 120 мл, соль и перец по вкусу.

Желтки разминают в глубокой тарелке, солят, перчат, смешивают с растительным маслом. В полученную смесь добавляют лимонный сок.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

? Соус из желтков с уксусом

Корень хрена – 200 г, сахар – 75 г, масло растительное – 90 мл, уксус столовый – 25 мл, желтки яичные сырые – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Сырые яичные желтки растирают с сахаром и очищенным, вымытым и натертым на мелкой терке корнем хрена. Затем в смесь добавляют растительное масло, уксус, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

? Соус «Украинский»

Бульон мясной – 250 мл, сметана – 100 г, корень хрена – 60 г, масло сливочное – 60 г, уксус столовый – 60 мл, мука – 30 г, лист лавровый – 1 шт., перец душистый – 5–6 горошин, соль по вкусу.

Муку обжаривают с половиной сливочного масла, разводят 100 мл мясного бульона и добавляют сметану. Полученную смесь варят на слабом огне 5–10 мин.

Очищенный, вымытый и натертый на мелкой терке хрен слегка обжаривают в сливочном масле, после чего смешивают с уксусом и мясным бульоном, добавляют лавровый лист, перец, соль. Смесь варят 10–15 мин, вливают в обжаренную на сливочном масле муку и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус подают к столу.

? Соус острый с луком

Бульон мясной – 300 мл, лук репчатый – 200 г, томат-пюре – 60 г, уксус столовый – 30 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 60 г, корнишоны – 30 г, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают с половиной масла и разводят мясным бульоном. Очищенный, вымытый и измельченный лук обжаривают, смешивают с томатом-пюре, солью и перцем и жарят еще 5 мин.

Полученную смесь смешивают с рублеными корнишонами и уксусом и доводят до кипения на медленном огне.

Готовый соус подают к столу.

? Соус «Морковный»

Бульон мясной – 100 мл, томат-пюре – 250 г, морковь – 120 г, мука – 30 г, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 30 г, соус томатный острый – 30 г, соль по вкусу.

Лук и морковь очищают, моют, измельчают. Тертую морковь и измельченный лук обжаривают с половиной сливочного масла. В полученную массу добавляют томат-пюре, муку и мясной бульон. Смесь тщательно перемешивают и варят на медленном огне 10 мин.

Затем смесь солят, смешивают с острым томатным соусом и процеживают через сито. После этого соус варят еще 3 мин, а затем подают к столу.

? Соус белый к рыбе

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 30 мл, мука – 30 г, зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают с половиной сливочного масла, разводят рыбным бульоном и варят 10 мин. Соус солят, перчат, смешивают с лимонным соком и сливочным маслом, процеживают и тщательно перемешивают.

Готовый соус перед подачей к столу украшают вымытой и измельченной зеленью укропа или петрушки.

? Соус с маринованными грибами

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, сыр – 60 г, грибы маринованные – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Муку обжаривают с половиной сливочного масла, разводят бульоном и варят 10 мин. В готовую смесь добавляют мелко нарубленные маринованные грибы, сливочное масло, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа и тертым сыром.

? Соус с белым столовым вином

Бульон рыбный – 20 мл, горчица – 60 г, вино белое столовое – 60 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Муку обжаривают со сливочным маслом, разводят бульоном и варят 10 мин на слабом огне. Затем в смесь добавляют соль,

горчицу и вливают белое столовое вино. Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

? Соус с томатом и корнишонами

Бульон рыбный – 250 мл, лук репчатый – 120 г, корнишоны – 100 г, сметана – 80 г, томат-пюре – 60 г, масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Очищенный, вымытый и измельченный лук обжаривают в масле, после чего в полученную массу добавляют муку, томат-пюре и рыбный бульон. Соус варят 10 мин, затем солят, смешивают с мелко нарезанными корнишонами и заправляют сметаной.

? Соус с яйцом и мукой

Бульон мясной – 200 мл, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают в масле, разводят половиной мясного бульона и кипятят в течение 15 мин. Яичный желток смешивают с оставшимся бульоном и вливают в соус, постоянно помешивая.

Готовый соус солят и перчат, после чего подают к столу.

? Соус яично-масляный

Желтки яичные – 2 шт., масло сливочное – 75 г, вода – 60 мл, сок лимонный – 30 мл, соль по вкусу.

В небольшую кастрюлю вливают воду, добавляют яичные желтки и соль. Смесь взбивают венчиком, после чего емкость ставят на медленный огонь или водяную баню и при постоянном помешивании добавляют в соус масло небольшими кусочками.

В готовый соус добавляют лимонный сок.

? Соус с сухарями

Масло сливочное – 100 г, сухари толченые – 60 г, соль и перец по вкусу.

Масло растапливают в небольшой кастрюле и смешивают с толчеными сухарями. Емкость со смесью накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 10 мин.

Готовый соус перед подачей к столу солят и перчат.

? Соус с болгарским перцем

Майонез – 120 г, перец болгарский консервированный – 40 г, сок лимонный – 40 мл, соль и перец по вкусу.

Консервированный перец измельчают и смешивают с майонезом, лимонным соком и солью.

Готовый соус при подаче к столу посыпают перцем.

? Соус «Грибной вкус» *Бульон грибной – 300 мл, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 60 г, грибы – 50 г, мука – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.*

Предварительно очищенные и промытые грибы отваривают, откидывают на сито и остужают. Муку обжаривают с половиной

сливочного масла, разводят грибным бульоном и варят 15 мин.

Очищенный, вымытый и измельченный лук обжаривают в масле с нашинкованными грибами, добавляют в соус, перчат, солят и доводят до кипения на слабом огне. Готовый соус украшают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Соус «Бешамель»

Масло сливочное – 120 г, бульон мясной – 120 мл, молоко – 120 мл, мука – 60 г, орех мускатный – 5 г, перец белый – 5 г, соль по вкусу.

В растопленное на сковороде масло добавляют муку. Массу тщательно перемешивают и обжаривают на слабом огне в течение 3–5 мин.

Затем при постоянном помешивании вливают мясной бульон и молоко. Смесь солят и варят на медленном огне 10 мин.

В готовый соус добавляют молотый мускатный орех и белый перец.

?

Соус «Бургундский»

Лук-шалот – 200 г, шампиньоны – 100 г, вино красное – 100 мл, масло сливочное – 50 г, мука – 30 г, зелень тимьяна – 2 веточки, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, лист лавровый – 1 шт., соль – 5 г, перец по вкусу.

Зелень петрушки, тимьяна и лавровый лист моют, связывают в пучок. Лук-шалот моют, измельчают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают красным вином и варят 10 мин вместе с зеленью на медленном огне, не накрывая емкость крышкой. После этого отвар процеживают.

На сковороде растапливают масло, смешивают его с мукой. В слегка обжаренную смесь вливают прокипяченное с зеленью вино. Массу варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 мин с добавлением соли и перца.

Очищенные, вымытые и измельченные шампиньоны добавляют в полученную смесь и варят на слабом огне при постоянном помешивании еще 5 мин.

Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и нашинкованной зеленью укропа.

?

Соус тклапи

Вода – 25 мл, тклапи (кислый лаваш из слив) – 100 г, кинза – 0,5 пучка, чеснок – 2–3 зубчика, перец острый стручковый – 1 шт., соль по вкусу.

Тклапи измельчают, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают кипящей водой и настаивают несколько часов, плотно

закрыв емкость крышкой.

После этого тклапи растирают, смешивают с вымытой, измельченной зеленью кинзы, очищенным, вымытым и растолченным чесноком и вымытым, мелко нарезанным стручковым перцем. Перед подачей к столу в соус добавляют соль.

?

Соус сацебели

Орехи грецкие толченые – 500 г, бульон куриный – 150 мл, сок виноградный кислый – 150 мл, зелень кинзы – 1 пучок, шафран – 5 г, чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Толченые грецкие орехи смешивают с перцем, солью, очищенным, вымытым и измельченным чесноком, вымытой и нашинкованной зеленью кинзы и шафраном.

Смесь разводят куриным бульоном. Перед подачей к столу в соус добавляют кислый виноградный сок.

?

Соус гаро

Бульон куриный – 250 мл, орехи грецкие толченые – 200 г, зелень кинзы – 1 пучок, уксус винный – 30 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, желтки яичные – 3 шт., соль по вкусу.

Толченые грецкие орехи смешивают в небольшой кастрюле с вымытой и измельченной зеленью кинзы, солят, разводят уксусом и заливают куриным бульоном.

Лук и чеснок очищают, моют, измельчают. В полученную смесь добавляют нашинкованный лук. Соус варят на медленном огне 10 мин, после чего остужают и соединяют со взбитыми желтками и толченым чесноком.

?

Соус «Венеция»

Сметана – 200 г, огурцы – 100 г, зелень укропа, петрушки и мяты – по 1 пучку, оливки без косточек – 50 г, чеснок – 1–2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Вымытые огурцы натирают на мелкой терке и смешивают с очищенным, вымытым и растолченным чесноком. В полученную смесь добавляют сметану, вымытую и измельченную зелень укропа, петрушки и мяты, соль и перец.

Готовый соус при подаче к столу украшают оливками.

?

Соус с орехами и майонезом

Паста томатная – 200 г, майонез – 200 г, орехи грецкие толченые – 30 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Томатную пасту и майонез смешивают в небольшой миске. В полученную смесь добавляют красный молотый перец, соль, толченый чеснок и вымытую и измельченную зелень петрушки, кинзы, зеленый лук.

Готовый соус украшают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

?

Соус чесночный

Бульон мясной – 100 мл, сметана – 30 г, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Чеснок очищают, моют, толкут до образования однородной массы, солят и заливают мясным бульоном. Перед подачей к столу в соус добавляют сметану.

?

Соус с рассолом

Бульон рыбный – 250 мл, рассол огуречный процеженный – 200 мл, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, корень сельдерея – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

Муку смешивают с половиной растопленного сливочного масла и слегка обжаривают на сковороде на среднем огне. Затем охлаждают, разводят рыбным бульоном, варят 1 ч на слабом огне с добавлением очищенного, вымытого и нашинкованного репчатого лука и вымытого, очищенного и измельченного корня сельдерея. Затем в соус добавляют соль, перец, процеженный огуречный рассол и масло. Смесь доводят до кипения.

Перед подачей к столу в соус добавляют белое столовое вино.

?

Соус с брынзой

Помидоры – 200 г, баклажаны – 200 г, вода – 200 мл, брынза – 20 г, лук зеленый – 1 пучок, соль – 10 г, перец – 5 г.

Помидоры и баклажаны моют, нанизывают на шампуры и запекают над раскаленными углями. Запеченные овощи кладут на 5–6 мин в кастрюлю с водой, смешанной с солью. Затем с помидоров и баклажанов снимают кожицу. Овощи измельчают, перчат, при необходимости солят, посыпают вымытым и нашинкованным зеленым луком.

Готовый соус украшают мелко нарезанной брынзой и подают к столу.

?

Соус винный

Вино белое столовое – 50 мл, паста томатная – 100 г, морковь – 100 г, репа – 100 г, корень петрушки или сельдерея – 50 г, масло сливочное – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Морковь и репу очищают, моют, нарезают кубиками, соединяют с очищенным, вымытым и измельченным корнем петрушки или сельдерея, солят, перчат и обжаривают на сковороде в сливочном масле. Затем добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 мин.

После этого добавляют в массу белое столовое вино и доводят соус до кипения. Перед подачей к столу соус украшают вымытой и измельченной зеленью укропа.

?

Соус «Старорусский»

Лук репчатый – 120 г, шампиньоны – 100 г, оливки без косточек – 50 г, паста томатная – 50 г, корень петрушки – 40 г, масло сливочное – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, огурец соленый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Корень петрушки и репчатый лук очищают, моют, шинкуют, обжаривают на сковороде в половине сливочного масла. Нарезанные кубиками соленый огурец и шампиньоны припускают в отдельной сковороде. Затем подготовленные смеси соединяют.

В полученную массу добавляют оливки без косточек, томатную пасту, белое сухое вино, соль и перец. Соус доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, после чего остужают и подают к столу.

?

Соус «Венский»

Лук репчатый – 120 г, масло топленое – 50 г, томат-пюре – 50 г, соль и перец по вкусу.

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле. Затем добавляют томат-пюре. Массу доводят до кипения, солят, перчат, остужают и подают к столу.

?

Соус «Мадера»

Бульон куриный – 200 мл, лук репчатый – 120 г, мадера – 30 мл, морковь – 100 г, паста томатная – 60 г, масло топленое – 60 г, мука – 40 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают в кастрюле с толстым дном в половине топленого масла. Овощи и зелень очищают, моют, измельчают. Отдельно пассеруют измельченный репчатый лук, зелень петрушки и нашинкованную морковь. Смеси соединяют, разводят куриным бульоном и варят 5–10 мин.

В полученную смесь добавляют томатную пасту и варят соус еще 15 мин. После этого соус процеживают через сито, солят, перчат, добавляют сахар, заправляют сливочным маслом и

доводят до кипения на медленном огне при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу соус поливают прокипяченной мадерой.

?

Соус с перцем и вином

Бульон мясной концентрированный – 100 мл, лук репчатый – 80 г, корень петрушки – 80 г, вино красное сухое – 75 мл, масло сливочное или маргарин – 50 г, перец черный и красный молотый – по 2 г, соль по вкусу.

Репчатый лук и корень петрушки очищают, моют, измельчают, кладут в кастрюлю, заливают бульоном и варят на слабом огне 15–20 мин.

После этого смесь солят, перчат, доводят до кипения, процеживают, соединяют с прокипяченным красным сухим вином и заправляют сливочным маслом.

?

Соус красный со сливочным маслом

Бульон мясной – 250 мл, лук репчатый – 120 г, зелень петрушки – 1 пучок, масло сливочное – 60 г, томат-пюре – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Муку обжаривают с маслом, смешивают с томатом-пюре, после чего разводят мясным бульоном.

Лук и зелень очищают, моют, измельчают. В полученную смесь добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук и нашинкованную зелень петрушки. Соус варят на слабом огне 20–30 мин, после чего солят, процеживают, заправляют сливочным маслом и подают к столу.

?

Соус с мадерой и овощами

Соус красный – 800 мл, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, репа – 50 г, масло топленое или маргарин – 50 г, мадера – 20 г.

Морковь и репу очищают, моют, натирают на терке, соединяют с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком и слегка обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине.

Полученную смесь добавляют в кипящий красный соус и варят при слабом кипении 10–15 мин. В готовый соус перед подачей к столу добавляют мадеру.

?

Соус кисло-сладкий

Вода – 300 мл, соус красный – 250 мл, чернослив – 200 г, изюм без косточек – 100 г, вино красное сухое – 30 мл, масло сливочное – 30 г, сахар – 10 г.

Промытый чернослив кладут в небольшую кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности, после чего удаляют косточки и шинкуют.

В красный соус добавляют чернослив, красное сухое вино, сахар и промытый изюм. Смесь варят 10 мин при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу в готовый соус добавляют сливочное масло.

?

Соус с джемом из черной смородины

Бульон мясной крепкий – 250 мл, соус красный – 200 мл, вино красное сухое – 50 мл, варенье или джем из черной смородины – 50 г, масло сливочное – 30 г, перец душистый – 4–5 горошин.

Горячий мясной бульон вливают в кастрюлю с красным соусом и доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании.

Джем или варенье из черной смородины соединяют с сухим красным вином, душистым перцем, добавляют в кипящую смесь и варят на слабом огне 15–20 мин. Соус процеживают, заправляют сливочным маслом, остужают и подают к столу.

?

Соус с вином «Душистый»

Соус красный – 600 г, вино – 50 мл, зелень эстрагона – 50 г, перец душистый – 5 г, соль по вкусу.

Вымытый, измельченный эстрагон кладут в кастрюлю, заливают вином и кипятят 2–3 мин. В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, перчат и солят.

Готовый соус можно подавать к столу холодным или горячим.

?

Соус с апельсинами и вином

Соус красный – 700 мл, апельсины – 200 г, вино красное сухое – 100 мл, вода – 100 мл, масло сливочное – 20 г.

Вымытые и очищенные апельсины шинкуют, заливают сухим красным вином в кастрюле, добавляют холодную воду и доводят до кипения.

В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, после чего остужают.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют растопленное сливочное масло.

?

Соус с помидорами и грибами

Соус красный – 300 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, шампиньоны – 100 г, масло сливочное

– 100 г, масло топленое или маргарин – 40 г, зелень эстрагона – 25 г.

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине. В полученную массу добавляют вымытые, очищенные и нарезанные кубиками помидоры и нашинкованные шампиньоны.

Ингредиенты пассеруют 5 мин, после чего соединяют с красным соусом и варят 10 мин.

В массу добавляют вымытый и измельченный эстрагон, сухое вино и сливочное масло. Соус доводят до кипения и подают к столу горячим.

?

Соус светлый

Бульон мясной – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, желток яичный – 1 шт., соль по вкусу.

Муку обжаривают с половиной сливочного масла и разводят мясным бульоном. Смесь варят на медленном огне 5–10 мин, после чего смешивают с яичным желтком, солят и заправляют сливочным маслом.

Готовый соус подают к столу.

?

Соус по-матросски

Шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 70 г, лук репчатый – 60 г, паста томатная – 50 г, вино красное сухое – 30 мл, анчоусы – 30 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Очищенный, вымытый, нарезанный кольцами и обжаренный в половине сливочного масла лук смешивают с томатной пастой и варят на медленном огне 10–15 мин. Шампиньоны промывают, очищают, измельчают и припускают добавляют прокипяченное сухое красное вино, сливочное масло, протертые анчоусы, соль и перец.

Полученную массу тщательно перемешивают и соединяют с обжаренным репчатым луком.

?

Соус «Золотистый» к мясу

Бульон мясной – 300 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 50 г, сметана – 30 г, лист лавровый – 3 шт., соль и перец по вкусу.

Растопленное сливочное масло смешивают в небольшой кастрюле с просеянной мукой и прогревают в микроволновой печи до светло-коричневого цвета.

В полученную массу вливают мясной бульон и варят смесь при постоянном помешивании 30 мин. Затем в соус добавляют сметану, соль, лавровый лист и перец.

?

Соус «Молочный»

Маргарин или масло сливочное – 50 г, мука – 40 г, молоко или бульон куриный – 500 мл, сыр – 100 г, тмин молотый и соль по вкусу.

Муку обжаривают в жире, разводят молоком или куриным бульоном, смешивают с тертым сыром, молотым тмином и солью. Полученную массу доводят до кипения на среднем огне при постоянном помешивании.

?

Горчичный соус

Маргарин – 60 г, мука – 60 г, бульон куриный – 300 мл, горчица – 40 г, сок лимонный – 40 мл, сметана – 40 г, зелень петрушки – 1 пучок, желток яичный – 1 шт., сахар и соль по вкусу.

В растопленный и доведенный до кипения маргарин добавляют муку. Смесь прогревают до золотистого цвета, после чего смешивают с куриным бульоном, солью и сахаром и доводят до кипения.

После этого в массу добавляют лимонный сок и смешанную с желтком и сметаной горчицу. Соус перемешивают и подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью петрушки.

?

Соус со сметаной и зеленью

Бульон куриный – 200 мл, сметана – 100 г, паста томатная – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Томатную пасту кладут в небольшую кастрюлю и тушат на медленном огне с добавлением сливочного масла и сметаны. В полученную массу добавляют слегка обжаренную муку, после чего вливают куриный бульон.

Массу доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, солят, перчат и подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.

?

Соус «Городской»

Лук репчатый – 100 г, орехи грецкие толченые – 100 г, вино белое – 60 мл, уксус столовый – 60 мл, масло растительное – 60 мл, масло сливочное – 40 г, горчица – 20 г, сахар – 5 г, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Очищенный, вымытый, измельченный и обжаренный в сливочном масле репчатый лук смешивают с толчеными грецкими орехами и заливают растительным маслом, вином и столовым уксусом. Полученную массу перемешивают, солят и перчат, добавляют сахар и горчицу.

Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и

измельченной зеленью кинзы.

?

Соус с маслом и укропом

Масло растительное – 100 мл, уксус столовый – 40 мл, сахар – 5 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Перечисленные ингредиенты смешивают в небольшой кастрюле и взбивают венчиком. Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.

?

Соус «Холодный»

Сметана – 100 г, масло оливковое – 100 мл, сок лимонный – 40 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Перечисленные ингредиенты кладут в небольшую кастрюлю и взбивают венчиком. Полученную смесь ставят в холодильник на 30 мин, после чего подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью.

?

Соус с грибами, овощами и зеленью

Вода – 500 мл, грибы – 300 г, помидоры – 200 г, сметана – 100 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 100 г, огурцы – 100 г, яйцо – 1 шт., зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, сахар – 5 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно очищенные и промытые грибы кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности, после чего остужают и измельчают.

Огурцы и помидоры моют. Сваренное вкрутую яйцо измельчают, смешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, нарезанными тонкими ломтиками огурцами, помидорами и грибами. Ингредиенты кладут в салатник, заливают сметаной и майонезом, солят, перчат, посыпают сахаром. Полученную массу перемешивают. Готовый соус украшают вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы и подают к столу охлажденным.

?

Соус «Рокфор»

Рокфор – 100 г, вино белое крепленое – 60 мл, вода – 60 мл, масло растительное – 60 мл, уксус столовый – 20 мл, кетчуп острый – 5 г, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Растертый сыр смешивают с уксусом, белым вином, водой, растительным маслом, острым кетчупом и очищенным, вымытым и растолченным чесноком. Полученную массу солят, перчат и охлаждают. Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.

?

Соус «Пармезан»

Сливки 33%-ные – 750 мл, пармезан – 100 г, орех мускатный – 5 г, соль по вкусу.

Сливки доводят до кипения на слабом огне, после чего смешивают с тертым пармезаном и толченым мускатным орехом. Полученную массу солят и варят на среднем огне при периодическом помешивании до загустения.

?

Соус «Горький шоколад» к мясу

Уксус яблочный – 500 мл, перец острый стручковый – 250 г, лук репчатый – 200 г, масло оливковое – 100 мл, вода – 100 мл, шоколад горький – 10 г, сахар – 30 г, чеснок – 8 зубчиков, гвоздика – 1 шт., перец черный горошком – 10 г, соль – 30 г.

Острый стручковый перец моют, шинкуют, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, толченым чесноком и обжаривают в оливковом масле на сковороде.

В полученную массу добавляют воду, соль, сахар, черный перец горошком и гвоздику. Смесь тушат на медленном огне в течение 1 ч, плотно накрыв сковороду крышкой. Затем в соус вливают яблочный уксус и растопленный горький шоколад. Готовый соус подают к столу горячим.

?

Соус горячий «Белое вино»

Бульон рыбный – 400 мл, лук репчатый – 100 г, корень петрушки – 50 г, вино белое столовое – 50 мл, мука – 40 г, сок лимонный – 30 мл, масло сливочное – 30 г, желток яичный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Корень петрушки и репчатый лук очищают, моют, измельчают, обжаривают в небольшой кастрюле в сливочном масле. В полученную смесь добавляют муку. Массу тщательно перемешивают, разводят рыбным бульоном, солят, перчат и варят 7–10 мин на слабом огне. Затем смесь снимают с огня, смешивают с яичным желтком, процеживают через сито, разводят белым столовым вином и лимонным соком. Готовый соус подают к столу горячим.

?

Соус Рыбный с зеленью

Бульон рыбный – 400 мл, жир – 30 г, мука – 30 г, зелень петрушки или укропа – 1 пучок.

Муку обжаривают в небольшой кастрюле в жире, после чего разводят горячим рыбным бульоном и варят 10–15 мин. После этого в смесь добавляют вымытую, измельченную зелень

петрушки или укропа. Соус варят еще 5–10 мин и подают к столу горячим.

?

Соус «Душистые травы»

Бульон мясной – 160 мл, мука – 80 г, сметана – 80 г, масло сливочное – 50 г, уксус столовый – 30 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, кервель – 5 г, соль по вкусу.

Муку смешивают с растопленным сливочным маслом и обжаривают в небольшой кастрюле. В полученную массу вливают мясной бульон и уксус, добавляют вымытую и измельченную зелень петрушки и базилика, кервель, соль и варят 5 мин на медленном огне. Затем в соус кладут сметану и доводят до кипения.

?

Соус грибной с брынзой

Соус белый – 200 мл, грибы свежие – 200 г, бульон рыбный – 100 мл, сметана – 120 г, брынза – 100 г, масло сливочное – 30 г, орехи грецкие толченые – 20 г.

Белый соус разводят рыбным бульоном в небольшой кастрюле, доводят до кипения на слабом огне, остужают и процеживают через сито. Грибы промывают, очищают и тушат в сливочном масле. В полученную смесь добавляют тертую брынзу, тушеные грибы и сметану. Готовый соус украшают толчеными грецкими орехами.

?

Соус «Паровой» с грибами

Соус белый – 450 г, сок лимонный – 100 мл, шампиньоны – 50 г, масло сливочное – 35 г, зелень укропа – 1 пучок.

Шампиньоны промывают, очищают и припускают. В белый соус добавляют припущенные и нашинкованные шампиньоны и масло. Массу варят на слабом огне 10 мин, после чего разводят лимонным соком.

Готовый соус перед подачей к столу украшают вымытой и измельченной зеленью укропа.

?

Соус «Ирландский»

Соус белый – 350 г, бульон рыбный – 100 мл, бульон грибной – 100 мл, сметана – 90 г, желток яичный – 1 шт.

В белый соус добавляют горячий рыбный и грибной бульоны, сырой яичный желток и сметану. Смесь прогревают, не доводя до кипения, и подают к столу.

?

Соус «Северное море»

Сливки – 400 мл, бульон рыбный – 300 мл, сок лимонный – 30

мл, мука – 40 г, масло сливочное – 40 г, зелень укропа – 1 пучок, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Вымытую и измельченную зелень укропа жарят 2–3 мин в небольшой кастрюле в половине сливочного масла.

Рыбный бульон разбавляют лимонным соком и варят 15 мин на слабом огне, после чего смесь процеживают.

Ингредиенты смешивают, добавляют сливки и доводят смесь до кипения при постоянном помешивании на среднем огне.

В полученную массу добавляют муку и сливочное масло. Соус тщательно перемешивают и варят до загустения, после чего солят и перчат.

?

Соус с устрицами

Соус белый – 400 г, вода – 200 мл, сливки – 100 мл, устрицы – 50 шт., масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 10 мл, орех мускатный – 5 г, желтки яичные – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Устрицы отделяют от раковин, кладут в кастрюлю, заливают водой и ставят на медленный огонь. Не доводя до кипения, устрицы вынимают шумовкой, отвар процеживают через сито и смешивают с белым соусом.

Смесь варят 15 мин, после чего смешивают с ячными желтками и сливками и процеживают.

Перед подачей к столу в горячий соус добавляют устрицы, сливочное масло, соль, перец, толченый мускатный орех, вымытую и измельченную зелень петрушки и вливают лимонный сок.

Приложение. Пряности

Пряностями называют растения, употребляемые в небольших дозах в свежем или сухом виде при приготовлении различных блюд. Как правило, их используют для придания блюду определенного вкуса, аромата и внешней привлекательности, устранения неприятного запаха продуктов и повышения их сохранности.

Различают пряности классические (или заморские), которые употребляются наиболее часто в различных уголках земного шара, и местные (огородные или дикорастущие овощные и травянистые культуры), характерные для конкретного района.

В кулинарии пряности используют в 2 видах: целом (горошины, листочки, веточки, бутоны и др.) и молотом (порошки). Пряности первого вида гораздо ароматнее, нежели порошкообразные.

В целом виде их обычно добавляют в маринады, а в молотыми посыпают мясо, овощи и фрукты непосредственно в момент приготовления над углями, или добавляют в соусы.

Недостатком молотых пряностей является то, что они быстро выдыхаются, то есть утрачивают присущий им аромат и вкусовые характеристики, по этой причине размалывать пряные культуры рекомендуется непосредственно перед использованием.

Пряности добавляют в приготовляемое блюдо за 5–10 мин до готовности, а некоторые – уже после того, как блюдо будет снято с углей.

При хранении пряностей необходимо соблюдать следующие правила:

– для хранения пряностей рекомендуется использовать стеклянные или фарфоровые емкости с хорошей герметичностью. Металлическая и пластмассовая посуда для таких целей непригодна;

– не стоит держать емкости с пряностями рядом с плитой, так как образующийся в результате постоянной смены тепла и холода конденсат приводит к быстрой порче продуктов;

– пряности следует беречь от попадания прямых солнечных лучей, в противном случае они быстро выцветут и утратят аромат;

– не стоит хранить разные пряности в одной емкости. Дело в том, что они интенсивно выделяют в окружающее пространство собственные ароматические вещества и легко впитывают в себя посторонние запахи;

– целые корневища или клубни пряных культур следует

хранить в хорошо пропускающих воздух корзинках, плетеных туесках или глиняных горшках. В противном случае возможно появление гнилостных пятен на хранимых частях пряных культур.

Таким образом, идеальное место для хранения пряностей должно быть сухим, темным и достаточно прохладным. Лучше всего этим требованиям отвечают кухонный шкаф и кладовая.

Наибольшей популярностью среди классических пряностей пользуются черный, красный и душистый (ямайский) перец, лавровый лист, корица, гвоздика, ваниль, шафран, имбирь, кардамон, куркума, бадьян, розмарин, мускатный орех, апельсиновая и лимонная цедра.

Овощи и зелень, относящиеся к группе местных пряностей, используют при приготовлении того или иного блюда в гораздо больших количествах, нежели классические специи, поскольку пряные свойства таких культур выражены в меньшей степени.

В пищу идут различные части пряных культур – корнеплоды, луковицы, листья, стебли, перья, а также семена. Причем использовать их можно по-разному – сушить, отваривать, мариновать, пассеровать, а также есть в свежем виде.

Среди таких пряностей лидирующее место занимают лук, чеснок, петрушка, укроп, хрен, горчица, сельдерей. Находят применение и такие пряные культуры, как базилик, анис, тмин, мята, тимьян, майоран, кориандр, эстрагон, чабрец, пастернак.

Анис

Культура из семейства зонтичных, обладающая приторно-пряным ароматом, заглушающим собой другие запахи. В качестве пряности используют плод аниса, которому в древности приписывали различные лечебные свойства.

В кулинарии анис используют при приготовлении сладких блюд. Нередко его добавляют в рыбные блюда, в результате чего рыбный маринад, отварная и паровая рыба приобретают неповторимый вкус и аромат.

Данную пряность используют для отдушки морской рыбы, имеющей запах йода. Для этого семена аниса кладут в мешочек и помещают на некоторое время в маринад вместе с рыбой, затем их вынимают или сливают маринад.

Бадьян

Пряность, обладающая напоминающим запах аниса ароматом, который меняется при нагревании. По этой причине анис и бадьян не могут быть взаимозаменяемыми специями.

Данную пряность получают из плодов бадьяна – вечнозеленого, высокорослого (до 8 м) дерева, родиной которого является Китай. Благодаря содержанию эфирного масла, танина, смолы и сахара плоды растения оказывают благотворное

действия на желудочно-кишечный тракт.

В кулинарии бадьян используют только в молотом виде. Он придает специфический вкус и аромат жирной баранине и свинине, а также мясу курицы и индейки, которое становится пряным и немного сладковатым.

Следует отметить, что бадьян неиспользуют в рыбных блюдах, он может лишь испортить вкус речной рыбы и морепродуктов.

Базилик

Пряная однолетняя травянистая культура с маленькими, собранными в верхушечные кистевидные соцветия белыми цветками. Базилик отличается резким, напоминающим гвоздичный запахом и пикантным, немного солоноватым вкусом. В кулинарии находят широкое применение 2 разновидности этой травы – базилик фиолетовый и базилик зеленый.

Поскольку при сушке растение теряет аромат, используют его преимущественно в свежем виде. Базилик добавляют в овощные салаты (из помидоров, баклажанов и др.), маринады, соусы, блюда из мяса, дичи, рыбы, грибов, кроме того, он заметно улучшает вкус макарон и рассольных сыров. Эту пряную культуру можно использовать вместе с репчатым луком, чесноком и эстрагоном.

Следует отметить, что базилик фиолетовый обладает более слабым ароматом, чем зеленый, однако его листья могут стать украшением любого блюда. Хранить листья базилика рекомендуется в растительном масле, уксусе или в замороженном виде.

Ванилин

Пряность, используемая в процессе приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Натуральный ванилин вырабатывается из плодов ванильника плосколистного – многолетней орхидеи, ведущей свое происхождение из Мексики.

Пряность имеет коричневый цвет, матовый блеск и ярко выраженный аромат. В процессе переработки натуральный ванилин приобретает кристаллическую структуру и становится белым, при этом он сохраняет свой специфический запах.

Как правило, перед использованием ванилин растирают с сахаром. Полученной смесью посыпают готовые, но еще не остывшие кондитерские изделия, в виде порошка ванилин используют и при варке варенья (пряность вводят после снятия емкости с вареньем с огня).

Добавление ванилина в блюда из фруктов, например, фруктовые салаты, дает потрясающий эффект – изделия и блюда приобретают изысканный вкус и нежный аромат.

Следует отметить, что при нагревании ванилин становится горьким, кроме того, большая его часть испаряется.

Гвоздика

Одна из древнейших специй. В качестве пряности используют сушеные бутоны цветков гвоздичного дерева – вечнозеленого миртового растения, вырастающего до 10–15 м в высоту. Бутоны обладают ярко выраженным специфическим ароматом, их применение в процессе приготовления различных блюд оказывает благотворное воздействие на пищеварение.

Чаще всего гвоздику употребляют в маринадах (грибных, фруктовых, мясных). Гораздо реже данную пряность используют при приготовлении блюд из мяса и птицы, лучше добавлять ее в соусы, предназначенные для продуктов из жирного и рубленого мяса (рулетов, котлет, паштетов).

Кроме того, гвоздику можно добавлять в кофе для придания напитку экзотического вкуса и аромата. Следует отметить, что в кулинарии находят применение не только целые бутоны цветков гвоздичного дерева, но и измельченные.

Горчица

Пряное травянистое растение из семейства крестоцветных, семена которого, содержащие масло, белки и углеводы, находят широкое применение в кулинарии.

Обычно используют 2 вида горчицы – белую и черную. Белая отличается менее острым по сравнению с черной вкусом семян, которые добавляют в рыбные блюда. Горчица входит в состав различных соусов, иногда ее используют и при приготовлении салатов.

Как правило, горчица подвергается предварительной обработке. Ее не добавляют в процессе приготовления пищи, а подают к готовым блюдам как приправу, обладающую антибактерицидным действием. Кроме того, она повышает аппетит, способствует расширению кровеносных сосудов и оказывает положительное воздействие на весь организм в целом.

Такую приправу, улучшающую вкус жареного мяса, можно приготовить в домашних условиях. Для этого горчичный порошок, полученный из семян, и заваривают крутым кипятком. Затем размельчают полученную массу до кашицеобразной консистенции, добавляют соль и сахар (соли должно быть меньше сахара почти в 2 раза) и вводят ягодный или винный уксус слабой консистенции, вскипяченный с пряностями – гвоздикой, мускатным орехом, корицей, бадьяном, кардамоном (полученный пряно-уксусный раствор необходимо процедить). Приготовленную горчицу настаивают в плотно закрытой емкости в течение 2–3 дней.

Чтобы столовая горчица получилась надлежащего качества, перед использованием горчичный порошок проверяют: он должен быть сухим, светлым, без лежалого запаха.

Для удаления горечи и не очень привлекательного запаха горчичного порошка его обдают кипятком, отстаивают и сливают лишнюю воду; после этого готовят горчицу по приведенному выше рецепту.

Путем добавления различных компонентов легко придать столовой горчице желаемый цвет (белый, желтый, зеленый) и вкус (острый, сладковатый). Красивый ярко-желтый дает добавление шафрана или куркумы.

Имбирь

Пряность, добавляемая обычно в кондитерские изделия и мясные блюда. В кулинарии используют мясистый корень одноименного многолетнего растения.

Помимо эфирного масла, придающего сильный, душновато-пряный запах, и вещества гингерола, делающего имбирь жгучим, в нем содержатся сахар, крахмал и древесная смола. Жгучесть усиливается по мере нагревания продукта.

Как правило, имбирь поступает в продажу в измельченном виде. Перед употреблением его рекомендуется просеивать через мелкое сито, чтобы удалить возможные примеси.

Добавление небольшого количества этой пряности в различные блюда позволяет улучшить аппетит и активизировать пищеварение. Имбирь хорошо сочетается с мясными, рыбными и овощными блюдами, блюдами из птицы, некоторых круп, а также соусами и салатами.

Каперсы

Пряная кустарниковая культура, ведущая свое происхождение из Средиземноморья и находящая широкое применение в национальных кухнях Франции, Италии, Испании и Марокко.

В качестве пряности используют бутоны, молодые плоды (внешне они немного напоминают огурцы, а при созревании раскрываются, как цветки тюльпана) и концы побегов.

Эти части растения маринуют в уксусе, солят, а затем используют в процессе приготовления пищи.

Качественные каперсы отличаются небольшим размером и темно-оливковым цветом, на заостренном конце их имеются светлые крапинки, придающие пряности терпкий, немного горьковатый привкус. Каперсы должны быть упругими и целиком закрытыми.

Данная пряность улучшает аппетит и способствует понижению артериального давления. Помимо того, каперсы значительно улучшают вкусовые показатели различных блюд,

приготовленных из рыбы, мяса и сыра, а также соусов и растительных масел. Их можно использовать в холодных закусках и овощных салатах, бутерброды с каперсами приобретают пикантный вкус.

Кардамон

Пряность, добавляемая в процессе приготовления в рыбные и картофельные блюда.

В качестве пряности используют семена одноименного многолетнего травянистого растения из семейства имбирных. Родиной этой культуры являются тропические районы Индии, Суматра и Шри-Ланка.

В кулинарии кардамон находит применение в 2 видах – в целом (капсулы) и измельченном (порошок). Перед использованием капсул заключенные в них зерна освобождают от белой оболочки. Молотый кардамон при добавлении в пищу оказывает благотворное воздействие на работу желудка.

В зернах данную пряность используют для приготовления соусов и маринадов, причем из готового блюда кардамон удаляют. В соединении с другими пряностями семена кардамона образуют особую смесь, называемую карри.

Молотый кардамон позволяет улучшить вкус овощных салатов, блюд из рубленого мяса и потрохов.

Кервель

Однолетняя пряно-вкусовая культура с тонким ароматом, содержащая многие полезные для человека вещества и витамины. Кервель хорошо хранится в засоленном, консервированном и замороженном виде.

При тепловой обработке эта пряная трава утрачивает свой аромат, поэтому использовать ее следует в свежем виде. Кервель не заглушает естественного вкуса приготовляемых продуктов, он лишь придает им особую пикантность. Кервель можно добавлять в салаты, маринады, мясные блюда, соусы. Данная пряность также хорошо сочетается с картофелем, рыбой, овощами, курицей и яйцами. Веточками кервеля можно украшать бутерброды с сыром, колбасой и ветчиной, а также жареные, отварные и заливные блюда.

Кориандр, или кинза

Однолетнее пряное растение из семейства зонтичных, находящее широкое применение в кулинарии при изготовлении копченостей, ликеров, сладостей и др. В древности его использовали и как эффективное лекарственное средство. Дело в том, что в плодах кориандра содержатся ароматические масла, оказывающие благотворное воздействие на процесс пищеварения и снимающие спазмы желудка.

В народе молодые стебли кориандра, идущие в пищу, принято называть кинзой. Кинза обладает слабо выраженным ароматом, поэтому ее можно есть в неограниченных количествах.

Эту пряную траву сушат очень редко, поскольку в сушеном виде она практически полностью утрачивает свой аромат. Веточки свежей кинзы используют при приготовлении мясных блюд восточной кухни и как закусочную зелень к рассольным сырам, а также как ароматическую заправку к различным соусам и салатам.

В кулинарии находят применение и семена кориандра. Как правило, они входят в состав пряных смесей (карри), придающих различным блюдам тонкий вкус и аромат.

Корица

Корица – это высушенная кора ветвей некоторых видов вечнозеленого тропического растения, именуемого коричником. Наибольшей популярностью пользуется корица цейлонская (настоящая) и китайская.

Эту пряность люди начали использовать в кулинарии очень давно. Дело в том, что в состав корицы входят компоненты (сахар, древесная смола, дубильные и эфирные вещества), способствующие улучшению аппетита и процесса пищеварения.

В качестве ароматизатора данную пряность используют при изготовлении ликеров, различных вин и пуншей, молочных напитков, кофе, шоколада, мороженого. Иногда корицу добавляют в консервы и кетчупы, а небольшое ее количество придает пикантность надоевшим кашам и овощным салатам. Особенно хорошо данная пряность сочетается с блюдами из риса и яблок.

Молотая корица улучшает вкусовые качества жирного мяса (свинины, баранины, мяса курицы), потрясающий эффект дает сочетание этой пряности с красным перцем и бадьяном. Во фруктовых маринадах корицу чаще всего применяют вместе с гвоздикой.

Куркума

Пряность золотисто-желтого цвета, представляющая собой измельченный в порошок корень тропического растения из семейства имбирных, произрастающего в Индии, Китае и Вьетнаме. Ее аромат напоминает смешанный запах перца и апельсина, на вкус она жгучая и горькая.

Использовать куркуму в кулинарии начали очень давно. Она придает блюдам золотистый цвет, способствуя повышению аппетита и активизации работы органов пищеварения.

Молотую куркуму добавляют в соусы, блюда из рыбы, риса и бобовых культур, она придает пикантный вкус и красивый цвет

печеным овощам.

Однако использовать данную пряность рекомендуется в ограниченных количествах, в противном случае блюдо станет темно-желтым и приобретет горьковатый привкус. Следует также помнить, что куркума не растворяется в воде и оставленные ею на ткани пятна будет практически невозможно отстирать.

Лавровый лист

Лавр настоящий – это вечнозеленое растение с кожистыми листьями, произрастающее преимущественно в средиземноморских странах. Именно листья, содержащие большое количество эфирных и горчичного масел, оказывающих положительное воздействие на пищеварение и возбуждающих аппетит, используют в качестве пряности.

Лавровый лист находит широкое применение в консервной промышленности, незаменим он при приготовлении картофельных и грибных блюд, тушеного мяса, тушеной и отварной рыбы, различных соусов и маринадов.

Лук

Этот пряный овощ используют в кулинарии при приготовлении многих блюд (за исключением сладких).

Особой популярностью пользуется репчатый лук. Различают острые, полуострые и сладкие сорта этого лука. Острые сорта рекомендуется использовать в процессе приготовления супов, соусов, мясных, рыбных, овощных и рисовых блюд, а также добавлять в начинки для пирогов. Полуострые и сладкие сорта подходят для употребления в свежем виде – в салатах, холодных закусках.

Лук-шалот и лук-порей отличаются от обычного репчатого лука запахом и вкусом. Данные разновидности лука обладают более нежным и тонким ароматом; по вкусу шалот в меру острый, а порей сладковатый.

Эти овощи используют при приготовлении соусов, мясных и овощных блюд, но никогда не подвергают их термической обработке путем обжаривания, поскольку данная процедура уничтожает тонкий аромат этих пряных культур. У лука-порея в пищу идет в основном утолщенная часть стебля белого цвета.

Лук-резанец (шнитт-лук) с красивыми розовато-сиреневыми цветками не только улучшает вкус приготовленных блюд, но и служит превосходным украшением стола. Его можно использовать и в зимнее время, так как этот овощ хорошо хранится в замороженном виде.

Лук-резанец сочетается с различными травами и овощными культурами, с его помощью можно придать необычный вкус многим блюдам, однако в таком случае использовать его следует

в минимальных количествах.

Майоран

Пряная культура, ароматные листочки которой находят широкое применение в кулинарии. Обычно их используют в сушеном виде, а нередко и в виде порошка.

Майоран добавляют в соусы, первые и вторые мясные блюда, особенно хорошо он сочетается с говядиной.

Используют эту пряность и в процессе приготовления колбас, причем обязательно в сочетании с чесноком.

В соусы майоран добавляют во время варки, а к жареному мясу подают со сливочным маслом и измельченным чесноком.

Мускатный орех

Мускатный орех продают в виде достаточно крупных орешков, однако используют в пищу только измельченным, для чего несколько раз проводят орехом по мелкой терке.

Данная пряность хорошо сочетается с отварными и тушеными грибами, овощными супами, пюре из картофеля, репы и др. При приготовлении мяса (телятины и свинины), различных соусов, рыбных фаршей мускатный орех используют в небольших количествах, поскольку запах и вкус этой пряности способен заглушить естественный вкус и аромат продуктов. Кроме того, при нагревании мускатный орех начинает горчить, что негативно отражается на вкусовых качествах приготовляемых блюд.

Мята

Многолетняя культура, с давних времен находящая применение в кулинарном искусстве.

Мята обладает приятным нежным запахом, поэтому ее добавляют в различные блюда для придания им особого аромата.

В кулинарии широко используют лишь те виды мяты, которые при нагревании не выделяют горечь или дают ее в небольших количествах. Наибольшей популярностью пользуются мята кудрявая, мята лимонная (мелисса), мята яблочная и мята пряная (эльсгольция). Мяту перечную при приготовлении блюд не применяют.

Обычно мяту используют в свежем и сушеном виде (реже в замороженном). Свежую зелень этой культуры применяют при изготовлении коктейлей (джулепов), листочками мяты украшают различные блюда.

Измельченную сушеную зелень используют для ароматизации и придания изысканности вкусу сладких блюд, в больших количествах измельченная мята пригодна для мясных соусов и фаршей, предназначенных для производства рулетов, паштетов, котлет.

В грузинской кухне мята – обязательный компонент многих

соусов (например, ткемали). Мята является хорошей приправой для блюд из гороха, фасоли, чечевицы и бобов.

Перец душистый, или ямайский

Пряное растение, используемое при приготовлении мясных супов, маринадов, соусов к мясу, изредка рыбных блюд.

Душистый перец назван так не случайно, в нем гармонично сочетаются ароматы сразу нескольких пряных культур – гвоздики, мускатного ореха, черного перца и корицы.

В кулинарии душистый перец используют в виде шероховатых горошин бурого цвета, которые в 2–3 раза превосходят по размерам горошины черного перца.

Пряность добавляют в приготовляемое блюдо за 15–20 мин до конца варки и извлекают из него перед подачей к столу.

Перец красный

Пряность, находящая широкое применение при приготовлении блюд из мяса курицы, овощей, риса; его также добавляют в острые соусы.

Это более жгучее, чем черный перец, пряное растение, обладающее специфическим ароматом.

В нем содержится много жиров, минеральных веществ, сахаров, а также витамина С, благодаря чему эта пряность оказывает положительное влияние на желудочную секрецию и кровообращение.

В кулинарии красный перец используют в различных видах: свежим (в зеленых, красных, желтых или черных стручках) – для овощных блюд и солений; сухим (в стручках и измельченным) – для соусов, заправок для салатов, яичных и рисовых блюд.

Следует отметить, что степень жгучести у красных перцев различна: так, кайенский перец, имеющий в размоле светло-каштановую или рыжую окраску, относится к группе сильножгучих, а паприка, представляющая собой порошок красно-кирпичного цвета, – к слабожгучим. Большая часть красных перцев, в том числе и чили (темно-бордовый порошок), входит в группу умеренно жгучих пряностей.

Жгучие и умеренно жгучие красные перцы рекомендуется использовать в небольших количествах. Дело в том, что их передозировка может сделать блюдо несъедобным. Паприку и другие слабожгучие перцы можно употреблять в еду без ограничений, как правило, такие пряности используются для придания блюдам привлекательного внешнего вида.

Перец черный

Универсальная пряность, используемая при приготовлении различных блюд – мясных, рыбных, овощных, грибных, салатов, соусов и др. Обладая умеренной жгучестью и приятным

ароматом, черный перец придает различным продуктам и блюдам особую остроту и пикантность.

Эта пряность продается как в виде порошка, так и в виде горошин, которые при раздавливании становятся очень ароматными. При соблюдении соответствующих условий (оптимальная влажность воздуха и др.) черный перец можно хранить очень долго. Однако не стоит забывать, что при длительном нахождении в перечнице молотый перец может отсыреть и утратить свои вкусовые качества и аромат.

Петрушка, сельдерей, пастернак

Эти пряные культуры добавляют во многие блюда – салаты, соусы, вторые мясные, овощные, грибные, рыбные и др. Используют их как в свежем, так и в сушеном виде, в еду идут и корневая (для супов и соусов), и листовая часть.

Петрушка – наиболее широко применяемая пряная культура, незаменимая при приготовлении рыбных блюд, салатов, мяса, птицы, овощей и бутербродов. Она входит в состав большинства пряных смесей, предназначенных для засолки рыбы.

В кулинарии рекомендуется использовать петрушку обыкновенную. Она гораздо полезнее и вкуснее, нежели петрушка кудрявая; последнюю можно использовать как декоративный элемент, то есть украшать ею блюда перед подачей к столу.

Сельдерей отличается от петрушки резким ароматом и горьковатым вкусом. Особую пикантность эта пряная культура придает мясным и овощным блюдам. Свежие корни сельдерея используют при приготовлении различных салатов, в частности тех, в составе которых есть помидоры, зелень используют при засолке огурцов, баклажанов и кабачков.

Пастернак, обладающий нежным ароматом, используют преимущественно в свежем виде, поскольку он плохо поддается сушке. Обычно в мясные, рыбные и овощные блюда добавляют корни пастернака, зелень применяют в редких случаях.

Розмарин

Пряность, обладающая специфическим ароматом, напоминающим запах хвои, и придающая блюдам, содержащим сыр, а также жареной дичи, говядине и мясу кролика особый вкус.

В качестве пряности используют высушенные листья розмарина, однако не следует применять их одновременно с лавровым листом. Не рекомендуется также добавлять розмарин в блюда из рыбы и в маринады.

Данная пряность хорошо сочетается с вареной или тушеной капустой (белокочанной, брюссельской, цветной, кольраби), кабачками, шпинатом, горохом, но не стоит приправлять ею свеклу, помидоры и овощи красного цвета.

Тимьян, или чабрец

Вечнозеленый пряный многолетник, обладающий ярко выраженным ароматом тимола – вещества, обладающего сильным антисептическим действием. В качестве приправы используют листья растения с острым и очень приятным вкусом, усиливающим аппетит.

Тимьян начали применять еще в глубокой древности. Древние египтяне, греки и римляне использовали это растение в качестве лечебного средства от многих болезней и как пряную добавку к различным блюдам из мяса и овощей.

Антибактериальное, отхаркивающее и спазмолитическое действие тимьяна (богородицыной травы) было замечено и славянскими народами. В старинных травниках указывалось: «Богородицына трава имеет свойство укреплять желудок, голову, сердце, унимать рвоту и резь в животе, исправляет всякую дурноту в желудке, производит аппетит, прогоняет спячку и дурноту из головы, острит и укрепляет зрение, помогает от шума и звона в ушах».

В кулинарии находит применение лишь сушеная зелень этого растения. В небольших количествах тимьян добавляют в овощные салаты и жирные мясные блюда для улучшения их вкуса. В больших дозах его используют при приготовлении рыбных фаршей и жареной рыбы. Как правило, тимьян смешивают с панировочными сухарями, предназначенными для жаренья рыбопродуктов.

Тмин

Пряная культура, в ароматных семенах которой содержатся эфирные масла, жиры и прочие вещества, усиливающие аппетит и помогающие при кишечных расстройствах.

В кулинарии тмин используют и целиком, и в измельченном виде. Обычно в пищу идут семена, молодую зелень этой пряной травы добавляют только при приготовлении салатов.

Семена тмина, добавленные в соусы, квашеную капусту, овощные блюда, придают этим блюдам приятный вкус и пряный аромат. Также хорошо тмин сочетается с печеным и тушеным мясом. В горячие блюда данную пряность вводят за 10–15 мин до готовности.

Укроп

Пряное растение с зонтичными соцветиями желтого цвета. Зелень укропа используют в свежем, сушеном и маринованном виде при приготовлении различных блюд – мясных, рыбных, овощных, грибных, салатов, соусов. Широкое применение находит укроп при приготовлении маринадов (здесь используют старые растения с сушеными семенами).

При приготовлении некоторых блюд свежий или сушеный укроп заменяют укропным маслом или спиртовым настоем укропного масла. Однако использовать эти средства следует с большой осторожностью, строго соблюдая дозировку (1–2 капли на 1 л жидкости), и вводить их в уже приготовленное блюдо.

Хрен

Пряный травянистый многолетник, который в кулинарии начали применять еще в древности. Обычно используют мясистые корни хрена, содержащие многие минеральные вещества, витамины С, группы В, каротин, калий, кальций, горчичное масло и обладающие характерными запахом и вкусом.

Как и горчицу, хрен используют в кулинарии в готовом виде как приправу (например, к рыбным и мясным блюдам). Данная пряность повышает аппетит, активизирует процесс пищеварения.

Хрен нетрудно приготовить в домашних условиях: корни натирают на мелкой терке, заливают большим количеством холодной кипяченой воды, чтобы масса приобрела сметанообразную консистенцию, после чего добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, все тщательно перемешивают и оставляют на несколько минут, чтобы хрен настоялся.

Использование вместо воды лимонного сока или сметаны позволяет придать приправе более нежный вкус и делает ее ароматнее. Нельзя заменять воду уксусом, поскольку в этом случае хрен станет грубее и, возможно, утратит свою естественную жгучесть.

Обычно тертый хрен добавляют к тяжелой, жирной пище – мясу, колбасам, копченостям. Можно также приправлять им соусы, майонезы, овощные салаты и даже смешивать со столовой горчицей.

Цедра цитрусовых

Представляет собой тонкий верхний слой кожуры цитрусовых культур (апельсина, лимона и др.). Ее используют как в свежем, так и в сушеном виде, но обязательно измельченной: в первом случае ее аккуратно натирают на мелкой терке, стараясь не задеть белый слой кожуры плода, во втором – аккуратно измельчают с помощью кофемолки.

Лимонная и апельсиновая цедра придает пикантность соусам, подаваемым к рыбе и мясу, рыбным супам. Она также хорошо сочетается с жареным мясом и рыбой (эти блюда посыпают цедрой непосредственно перед подачей к столу).

Чеснок

Пряный овощ, с помощью которого можно улучшить вкус многих мясных, овощных, грибных и яичных блюд. Несовместим данный продукт с рыбными блюдами, он лишь ухудшает их

вкусовые качества.

Обычно в пищу используют подземную часть чеснока – луковицу, гораздо реже – надземные стебли. В луковице этого пряного овоща содержатся сахар, витамины С, группы В, эфирное масло; благодаря такому составу чеснок оказывает бактерицидное действие на весь организм человека.

Как правило, чеснок, предварительно измельчив, добавляют в горячее блюдо уже после того, как оно снято с огня.

Для смягчения резкого запаха чеснока используют такие пряные травы, как укроп, базилик, чабер, майоран.

Шафран

Пряность оранжево-красного цвета, используемая не только для придания приготовляемому блюду специфического аромата и пряного, горьковатого вкуса, но и получения красивого золотистого цвета.

Шафран получают из сушеных рыльцев цветков одноименного многолетнего растения. Производство данной пряности – процесс трудоемкий, поэтому шафран является одной из самых дорогостоящих специй.

Его используют для заправки блюд из риса, рыбы и птицы. Однако вводить шафран в приготовляемые изделия и блюда следует в небольших количествах. Дело в том, что в большом количестве эта пряность может вызвать отравление.

Шафран добавляют в блюда за несколько минут до готовности, так как при сильном нагревании он выделяет горечь, что портит вкус блюда. Обычно шафран используют в виде приготовленного на рыльцах растения спиртового настоя, разведенного водой: на 1 л бульона или 1 кг продуктов берут 6–7 капель настоя, разбавленного 1 чайной ложкой воды.

Эстрагон, или тархун

Многолетнее травянистое растение с пряным вкусом и запахом. Это единственный вид полыни, в котором нет горечи.

В качестве пряности используют свежие, сушеные, консервированные в уксусе, растительном масле или замороженные листья эстрагона.

Свежая зелень является прекрасной добавкой к тушеной и фаршированной рыбе и жареному мясу. Нежный аромат этой пряной травы придает блюдам неповторимый вкус и аромат. Однако при использовании эстрагона необходимо соблюдать осторожность, поскольку в больших количествах он способен заглушать запахи других специй и приготовляемых продуктов.

Следует отметить, что эстрагон плохо поддается сушке. Чтобы он не портился во время этой процедуры, листья растения отделяют от стеблей, мелко нарезают острым ножом, помещают в

защищенное от солнечных лучей место и регулярно переворачивают измельченную зелень до тех пор, пока она полностью не высохнет.